Huhn mit Knoblauch
Pollo al ajillo

Dies ist ein traditionelles Rezept für ein saftiges Hähnchen mit Knoblauch, mit ein wenig Sauce und dem milden Geschmack, den das Knoblauch-Confit hinterlässt.
Für die Zubereitung dieses Knoblauchhähnchens wurde ein ganzes Huhn in Stücken verwendet, sodass mageres Fleisch und saftiges Fleisch der Schenkel zusammen gegart werden.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 ganzes Huhn
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 EL Olivenöl
1 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Weißwein
1 EL Weizenmehl
400 ml Hühnerbühe
3 Zweig(e) Petersilie gehackt

Vorbereitung

Für dieses Rezept benötigen wir ein Hähnchen von etwa 1,5 kg, das bereits geputzt und in Stücke geschnitten ist. Die Haut vom Huhn entfernen, so dass nur die Haut an den Flügeln bleibt. Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen, während der Knoblauch angebraten wird.
3 Esslöffel Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. 3 ganze Knoblauchzehen mit Schale halbieren und auf kleiner Flamme goldbraun braten, dabei darauf achten, dass sie nicht verbrennen.
Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und das Hähnchen in dem mit Knoblauch gewürzten Öl von allen Seiten goldbraun anbraten.
In der Zwischenzeit schälen und schneiden Sie die restlichen Knoblauchzehen aus der Knoblauchknolle.
Sobald das Hähnchen gebräunt ist, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzufügen und zusammen mit dem Hähnchen braten, bis er etwas Farbe annimmt.
Dann mit 200 ml Weißwein aufgießen, um den Eintopf zu entfetten und verdampfen zu lassen.
1 Esslöffel Weizenmehl in die Pfanne geben und verteilen. Vor dem Hinzufügen der Brühe kochen lassen.
Mit 400 ml Hühnerbrühe aufgießen und den Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Zeit reicht gerade aus, damit die Sauce bindet und das Huhn zart wird.

© 2026 coquina.de

Nach Ende der Garzeit das Hähnchen mit Knoblauch heiß mit etwas gehackter Petersilie servieren.

© 2026 coquina.de