

Hähnchenteile mit Knoblauch

Pollo al ajillo



Zutaten für vier Personen:

- 4 Hähnchenunterschenkel
- 8 mittlere Knoblauchzehen
- 2 TL etwas gröberes Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Rosenpaprika (optional)
- 1 EL Petersilie (optional)

1. Hähnchenunterschenkel waschen und mit Küchentüchern trocknen. Eventuell am Knochenende einschneiden und putzen, wegen der Optik.

2. Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden und mit dem etwas gröberen Salz im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Olivenöl zugeben, gut vermengen und die Hähnchenunterschenkel mindestens 3 Stunden im Kühlschrank abgedeckt marinieren.

3. Hähnchenunterschenkel wieder Zimmertemperatur annehmen lassen, Backofen auf 180° vorheizen und die Hähnchenunterschenkel in

einer flachen, feuerfesten Auflaufform oder in einer backofengeeigneten Pfanne etwa 60 Minuten garen. Nach 45 Minuten die Hitze eventuell auf 160° zurücknehmen, je nach gewünschter Bräunung.

4. Nach Geschmack die Hähnchenteile 15 Minuten vor dem Ende des Garens optional noch mit etwas scharfem Paprikapulver bestreuen, zum Servieren mit etwas gehackter Petersilie.

Hinweise:

Dieses Gericht eignet sich nur für Knoblauchliebhaber.

Bei Tapas mit mehreren Gängen 1 Hähnchenunterschenkel pro Person rechnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 260 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023