Huhn mit Paprika und Oliven
Pollo al chilindrón

Zutaten für vier Personen:

4-6 Hähnchenschenkel oder ein frisches ganzes Huhn

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 El Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

1-2 rote Paprikaschoten

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

4 Scheiben Serrano-Schinken

2 größere Tomaten

150 ml sehr kräftige Geflügelbrühe

20 schwarze Oliven

1. Huhn in 12 Teile schneiden bzw. Hähnchenschenkel teilen und mit reichlich Salz würzen. Zwiebel abziehen und würfeln, Paprika putzen und in Streifen schneiden, Knoblauch schälen und in grobe Scheiben schneiden, Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

2. In einem Schmortopf Olivenöl bei mäßiger Temperatur erhitzen. Hühnerteile portionsweise goldbraun braten, wobei man mit der Haut nach unten beginnt und die Stücke mit einem Löffel wendet. Öl nicht zu heiß werden lassen. Angebratene Teile in Alufolie warm stellen.

3. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Karottenscheiben und in Streifen geschnittenen Schinken im verbliebenen Fett ca. 8-10 Minuten bei milder Hitze braten, bis das Gemüse weich ist. Mit der Hälfte der Brühe (alternativ mit trockenem Weißwein) ablöschen. Gewürfelte Tomaten hinzufügen und rasch schmoren, bis fast die ganze Flüssigkeit im Topf eingekocht und die Mischung dickflüssig ist.

4. Die Hühnerteile in den Schmortopf zurückgeben und wenden, bis sie gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind.

5. Zugedeckt bei niedrigster Hitze ca. 60 Minuten schmoren. Nach 25 min Oliven zugeben. Eventuell noch Geflügelbrühe nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Bei uns wird bei den Paprikastreifen noch mit einem Sparschäler die Haut abgezogen. Das Huhn wird im Topf aufgetragen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 105 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023