WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen al Ajillo

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenunterschenkel und -flügel
150 ml Olivenöl
1 TL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
2 Knoblauchknollen
1 TL Chili
300 ml Weißwein
Petersilie
1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1054 kcal, 66 g Fett, 40 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen al Ajillo

Zubereitung:

1. Als erstes die Hähnchenteilstücke in 20 ml Öl circa 5 Minuten von jeder Seite anbraten,…



2. …bis sie goldbraun gebraten sind.



3. Dann mit Paprikagewürz und etwas Salz und Pfeffer würzen und kurz zur Seite stellen.

Hähnchen al Ajillo



4. Jetzt den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und in dem restlichen Öl anbraten. Anschließend mit Chili würzen und mit Weißwein ablöschen.



5. Dann die Hähnchenteilstücke wieder in die Pfanne geben und alles bei mittlerer Hitze circa 35 bis 40 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen al Ajillo

6. Zum Schluss das Hähnchen al Ajillo mit Petersilie und Baguette genießen. Delicioso!





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**