

POLLO AL AJILLO

Zutaten für 4 Personen:

1 Huhn	2 Knollen Knoblauch
½ Flasche Weißwein, trocken	1 Bund Petersilie
4 Chilischoten	Nach Belieben Salz & Pfeffer
300 ml Olivenöl	Nach Belieben Paprikapulver

1. Zuerst das Huhn ausnehmen & in 8 Portionen zerteilen oder gleich beim Händler in gleichgroße Teile schneiden lassen.
2. Die Hähnchenteile in Olivenöl scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist. Anschließend in einer Auflaufform platzieren und bei ca. 120 Grad im Ofen warmstellen.
3. Den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Chilischoten entkernen, waschen & in Stücke schneiden. Beides in einer Pfanne mit einer größeren Menge Öl anschwitzen, anschließend mit dem Weißwein ablöschen.
4. Die Hähnchenteile aus dem Ofen nehmen und ca. 3 Minuten in der Pfanne mit dem Öl-Weingemisch köcheln lassen. Das Fleisch nimmt nun das Knoblaucharoma an.
5. Nun die Hähnchenteile zurück in die Auflaufform geben. Gut mit Salz, Pfeffer & etwas Paprikapulver würzen. Das Öl-Weingemisch gleichmäßig darüber verteilen.
6. Das Fleisch in der Form nun noch mit einem guten Schuss Olivenöl begießen und bei ca. 150 Grad Umluft für gute 35 Minuten in den Backofen schieben.
7. Zu guter Letzt noch die Petersilie waschen, hacken und über dem fertigen Pollo al Ajillo verteilen – Buen Provecho!

Tipp: Für eine frische Note etwas Zitronenabrieb über das Pollo al Ajillo geben!

www.vinos.de