

Spanisches Knoblauch-Hähnchen



Zutaten (4 Personen):

- 4 Hähnchenschenkel
- 10 Knoblauchzehen (mit Schale)
- 6 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 150 ml Weißwein (trocken)
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in 4 Keulen sowie Bruststücke teilen und rundherum salzen.

Eine große Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und ebenfalls erhitzen.

Die Hähnchenteile in die Pfanne geben und auf der Hautseite anbraten, bis die Haut Bräunung angenommen hat und knusprig ist. Die Hähnchenteile im Anschluss wenden und von der anderen Seite anbraten.

Die Knoblauchzehen in der Schale lassen, mit Hilfe des Messers kurz andrücken und dann gemeinsam mit Thymian, Rosmarin sowie Lorbeerblatt zu den angebratenen Hähnchenteilen hinzugeben und mit Pfeffer würzen.

Alles mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen, das ist wichtig für ein sattes Aroma. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Jetzt die Hähnchenteile aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen. Den in der Pfanne zurück gebliebenen Bratensud samt Gewürzen und Knoblauch über die Hähnchenteile gießen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen. Danach aus dem Ofen nehmen und genießen.