Rezept

Hähnchen orientalisch in Sherry geschmort

Ein Rezept von Hähnchen orientalisch in Sherry geschmort, am 08.10.2026

Zutaten

1	fleischiges Hähnchen (etwa 1,3 kg)
	Salz und Pfeffer
4	Schalotten
2 EL	Olivenöl
200 ml	trockener Sherry
1 TL	gemahlener Koriander
	Korianderblättchen zum Bestreuen
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung; Asienladen)
2	Knoblauchzehen
	1/2 Zimtstange
	je 1 TL edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
	1/2 TL Ingwerpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen kalt abspülen und trocken tupfen. Mit der Geflügelschere und dem Messer in 8-12 Teile zerlegen. Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Ras-el-hanout verrühren und die Hähnchenteile damit einpinseln.

2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und ganz lassen. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, die Hühnerteile darin von allen Seiten schön braun braten und wieder herausnehmen. Schalotten und Knoblauch mit der Zimtstange im Bratfett andünsten, mit dem Sherry ablöschen.

3. Die Hühnerteile wieder einlegen, mit den Gewürzen bestreuen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Min. schmoren. Die Sauce abschmecken und das Huhn mit Korianderblättchen bestreut servieren. Dazu passt Couscous, Reis oder Bulgur oder einfach nur Fladenbrot und ein Salat.