Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

PAPRIKAHUHN CASA DO ALENTEJO

Ein Rezept von PAPRIKAHUHN CASA DO ALENTEJO, am 07.10.2026

Zutaten

1	Bio-Zitrone
4 Zweige	Thymian (nach Belieben)
3 EL	Paprikamark (gibt es im türkischen Feinkostladen, ersatzweise Tomatenmark)
	Meersalz
2 Dosen	Cannellini-Bohnen (je 240 g Abtropfgewicht)
1/2 TL	Safranfäden
125 g	Kirschtomaten
1 TL	Honig
4	Knoblauchzehen
2 EL	Harissa
2-3 EL	Olivenöl
5-6	entbeinte Hähnchenkeulen (900 -1000 g, mit Haut)
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 l	Hühnerbrühe
4 EL	Butter
1 TL	geräuchertes Paprikapulver (gibt es in Online-Shops zu kaufen)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, abtrocken und die Schale fein (ohne das Weiße) abreiben. Knoblauch schälen und fein reiben oder durchpressen. Eventuell Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Alles mit Harissa, Paprikamark und Olivenöl in eine große Schüssel geben und zu einer Würzpaste verrühren.

2. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und in je zwei gleich große Teile schneiden, dann salzen und pfeffern. Die Hähnchenstücke ebenfalls in die Schüssel geben und - am besten mit den Händen - mit der Würzpaste vermengen, bis alle Stücke gleichmäßig überzogen sind. Abgedeckt für mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Dann die Hähnchenstücke aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 200° vorheizen. Die Bohnen in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen und in eine große Auflaufform geben. Hühnerbrühe mit den Safranfäden zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und 2 EL Butter darin schmelzen. Brühe über die Bohnen gießen, die Hähnchenstücke mit der Haut nach oben auf die Bohnen legen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben zwischen die Hähnchenstücke setzen.

4. Die Hähnchenstücke noch mal mit Salz und Pfeffer sowie dem Paprikapulver bestreuen, dann im Ofen (Mitte) 20 Min. braten.

5. Übrige Butter mit dem Honig schmelzen und die Hähnchenstücke damit einpinseln. Die Ofentemperatur auf 220° erhöhen sowie Grill und Umluft zuschalten. Hähnchen unter Aufsicht 5 - 10 Min. weiterbraten, bis die Haut ein wenig kross - aber nicht zu dunkel - ist, und servieren.