

Rezept

Sherryhuhn

Ein Rezept von Sherryhuhn, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 Brathähnchen, in 6 Teile zerlegt (2x Keulen, 2x Flügel, 2x Brust) | Salz |
| 1 EL Edelsüß-Paprikapulver | Pfeffer aus der Mühle |
| 1 kleine rote, 1 kleine gelbe oder grüne Paprikaschote | 2 Zwiebeln |
| $\frac{1}{4}$ l trockener Sherry | 2-3 Knoblauchzehen |
| | 3 EL Öl |
| | $\frac{1}{8}$ l Hühnerbrühe |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenteile kurz abspülen, mit einem Küchentuch abtrocknen. Rundum salzen, pfeffern, mit Paprika einreiben.

2. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Scheibchen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, halbieren. Trennwände rausschneiden, die Kerne wegspülen. Dann die Schotenhälften nochmal halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. In einem breiten Topf mit passendem Deckel das Öl erhitzen. Die Hähnchenteile bei mittlerer Hitze ungefähr 10 Minuten von allen Seiten knusprig anbraten. Dann Zwiebeln, Paprikastreifen und Knoblauch untermischen, kurz anbraten.

4. Jetzt den Sherry und die Brühe in den Topf gießen und 10-12 Minuten bei nicht zu starker Hitze vor sich hin schmurgeln lassen. Deckel drauf, Herd aus und nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Fertig! Mit Salz und viel frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.