



Piri Piri Hähnchen

Zutaten

- 4 große Zwiebeln
- 3 große Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Spitzpaprika
- Saft einer Zitrone
- 2 EL geröstetes Paprikapulver
- 2 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Oregano
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Hähnchenschenkel

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Olivenöl im Schmortopf erhitzen. 3 Zwiebeln hineingeben und schmoren lassen. Paprika in große Würfel schneiden und zur Seite stellen.
2. Die Marinade vorbereiten: Knoblauch, Spitzpaprika und Peperoni in Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Lorbeerblätter, eine Zwiebel, Zitronensaft, geräuchertes Paprikapulver, normales Paprikapulver, Salz und Pfeffer, Oregano, Weißweinessig, Tomatenmark und 150 ml Olivenöl hinzufügen. Alles zu einer homogenen Marinade mixen.
3. Die geschmorten Zwiebeln aus dem Schmortopf nehmen. Die Hähnchenschenkel auf der Oberseite leicht einschneiden und großzügig mit der vorbereiteten Marinade bestreichen. Die Hähnchenschenkel im Schmortopf bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
4. Die vorgeschchnittenen Paprika nun kurz anbraten und die Zwiebeln hinzufügen. Hähnchen auf das Gemüse legen und die restliche Soße hinzufügen.
5. Das ganze bei 180 Grad für 40 Minuten backen. Im Anschluss anrichten und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

