

## Hähnchen Mallorca

Zutaten (für 4 Personen) :

4 Hähnchenschenkel,  
Salz,  
Pfeffer,  
Mehl,  
1 EL Öl,  
1 rote Zwiebel,  
2 unbehandelte Orangen,  
2 Knoblauchzehen,  
200 ml Hühnerbrühe,  
125 ml Weißwein,  
4 gegrillte gehäutete spanische Paprika  
(Pimientos del Piquillo),  
12 gefüllte grüne Oliven,  
2 EL gehackte Blattpetersilie.



### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Orange kurz unter heißem Wasser abbürsten. Die Orangen so schälen, dass keine weiße Haut zurück bleibt. Die Orangenspalten auslösen. Den Rest auspressen. Von etwa 4 Orangenschalenstücken das Weiße sauber wegschneiden (sonst wird es bitter).

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Hähnchenschenkel unter fließend kaltem Wasser kurz abrausen, gut trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einer Kasserolle das Öl erhitzen und die Hähnchenschenkel goldbraun anbraten. In einer feuerfesten Glasform in den Backofen stellen.

Zwiebel und Knoblauch in der Kasserolle glasig dünsten. Mit Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen. Die Orangenschalen- Stücke zugeben. Aufkochen lassen, dann die Hähnchenschenkel vorsichtig mit der Hautseite nach oben einlegen. Die Haut soll knusprig werden und deshalb nicht in die Soße kommen. Die Hähnchenschenkel bei 180 °C etwa 35 bis 45 Minuten garen (kommt auf das Hähnchen an – Bio länger als Discounter).

Die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden (eine Olive in 4 Ringe). Wenn die Hähnchenschenkel gar sind, diese herausnehmen und wieder in der Glasform in den Backofen stellen. Die Paprikastreifen, Orangenspalten und die Olivenringe zugeben. Die Orangenschalen entfernen. Kurz aufkochen lassen.

Die Soße zuerst auf die Teller geben, mit Blattpetersilie bestreuen und die Hähnchenschenkel oben auf legen. Dazu Weißbrot servieren.

Hinweis der Aalener Kochbären :

Wir haben für dieses Gericht gegrillte, gehäutete spanische Paprika aus der Dose verwendet. Diese sind aromatischer als alle Paprika, die man frisch bei uns kaufen kann. Notfalls kann man einen großen roten Paprika verwenden, den man als ganzes in den Backofen legt und so lange grillt, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann wird er gehäutet, Stängel und Kerne entfernt und in Streifen geschnitten. Bei

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Mallorquinisches Hähnchen

den gefüllten Oliven haben wir spanische mit Sardellenfüllung verwendet. Bestimmt lecker hätten auch solche mit Mandelfüllung gepasst.