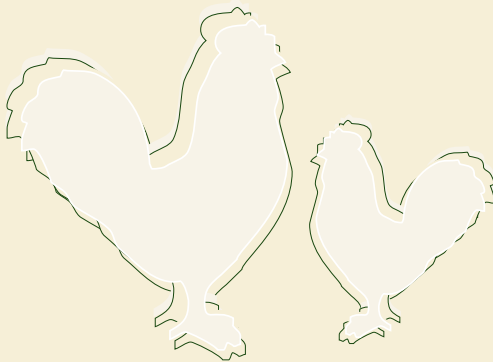
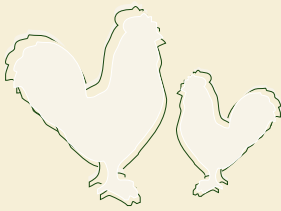




SHERRYHUHN



Landgeflügel



SHERRYHUHN

Zutaten für 4 Personen:

1	frisches Hähnchen, ca. 1300 g
1 TL	Paprikapulver edelsüß
2	Zwiebeln
1	Paprikaschote rot
1	Paprikaschote gelb
3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivöl
¼ L	trockener Sherry
1/8 L	Hühnerbrühe
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C

Das Hähnchen in 6 Teile portionieren und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Die Zwiebeln schälen, und in feine Scheibchen schneiden. Die Paprikaschoten waschen und halbieren. Die Trennwände und Kerne sauber entfernen. Die Schoten in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Die Hähnchenteile bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Dann Zwiebeln, Paprikastreifen und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. Jetzt den Sherry und die Brühe in den Topf gießen, kurz aufkochen.

Dann die Teilstücke in eine Auflaufform legen, den Fond mit dem Gemüse dazugießen und im Ofen ca. 40 Minuten fertig backen.

Beilage: Baguette, Reis