Chorizo - Hähnchen Eintopf (Spanien)

Zutaten für 4 Personen:



2 rote Paprikaschoten
200 g frische Karotten
2 Charlotten
200 g Chorizo
(Pelle entfernen)
2 TL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
1/2 TL Zimtpulver
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
200 ml Gemüsefond
1 Dose Tomaten gewürfelt
Etwas Zucker
6 Hähnchenschenkel
(von den Knochen befreit)
2-3 EL Ahornsirup
(alternativ geht auch Karamellsalz, reine Geschmackssache)

Vor- & Zubereitung:

Von den Hähnchenschenkel die Knochen entfernen, dann das Hähnchenfleisch trocken tupfen und in große Stücke schneiden.

Die Hähnchenstücke mit Salzkaramell oder Ahornsirup einsprühen, danach die Stücke noch etwas mit Salz und evtl. Pfeffer würzen, je nach Geschmack, aber Vorsicht, die Chorizo gibt auch noch etwas Würze ab!

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise, als Erstes auf der Hautseite knusprig-braun braten. Wenden und weitere 2-3 Minuten braten. Paprika vom Strunk und Samen befreien und waschen, danach vierteln und in ca. 5mm. Streifen schneiden.

Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden, dann die Charlotten schälen und grob in spalten schneiden.

Von der Chorizo die Pelle (Haut) abziehen, dann in dünne Scheiben schneiden.
1TL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Chorizo Scheiben darin leicht anbraten, aber Vorsicht, nicht anbrennen lassen.

Das vorbereitete Gemüse und die Zwiebelspalten hinzufügen. Ebenfalls leicht anbraten lassen, dann zuerst die Gewürze einrühren und danach das Tomatenmark beifügen und nochmals anbraten lassen!

Dann geben wir als erstes die gewürfelten Tomaten bei und unterrühren, danach mit dem Gemüsefond ablöschen!

Nun kann das Ganze mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack abgeschmeckt werden!

Den Eintopf so mit geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köchel (nicht Kochen) lassen!

Danach die gebratenen Hähnchenstücke mit der Hautseite nach oben darauf legen und weitere 5 Minuten auf dem Ofen OHNE Deckel ziehen lassen!

Tipp zu den Beilagen:

Am besten passt hierzu Reis den man um den Tellerrand platziert (quasi als Ring) und dahinein den leckeren Eintopf gibt!

Alternativ kann der Eintopf auch einfach mit Französischem Baguette oder geröstetem Knoblauchbrot verzehrt werden!



Meine Spanische Küche