

HÄHNCHENKEULCHEN MIT CHORIZO

HÄHNCHENKEULCHEN MIT CHORIZO

Das nächste Fingerfood vor dem Fernseher – Hähnchenkeulchen mit Chorizo. Wir essen auch noch am Esstisch, wirklich! Aber es gibt und gab in der letzten Zeit halt auch viele Tapas und andere Kleinigkeiten. Super lecker waren diese kleinen Hähnchenkeulen mit knusprig gebackener Chorizo.



Zutaten für 2 Personen:

5 Hähnchenschenkelchen

2 EL Olivenöl

1 TL Ras el Hanout

Salz & Zitronenpfeffer

150ml Sherry

4 EL Orangensaft

6-8 Scheiben Chorizo

Zubereitung:

Ich rühre aus Öl, Ras el Hanout, Salz und Zitronenpfeffer eine Marinade für die Keulchen an. Die werden damit rundherum eingerieben. Den Ofen heize ich auf 200°C vor.

Die Keulchen in einen Bräter legen und in den Ofen schieben. Nach 5 Minuten kommen Sherry und O-Saft dazu. Damit werden die Keulchen ab und an bepinselt. Die Chorizo dazu geben – es duftet ganz wunderbar!

Nach 20-25 Minuten sind die Keulchen schön knusprig.

Die Hähnchenkeulchen mit Chorizo in einem Schälchen anrichten und...

... zugreifen!

