

# PORTUGIESISCHES HÄHNCHEN IN PORTWEIN

## PORTUGIESISCHES HÄHNCHEN IN PORTWEIN

Bessere Hälfte hat zum 30. Geburtstag von der 7-köpfigen Raupe ein „Mit Bier um die Welt“ Set bekommen. Von jedem Kontinent gab es ein Bier, das Fosters wurde als australisches Bier verkauft und ist zum Straußen-Steak auf den Tisch gekommen. Irgendwie ist dabei die Idee entstanden, dass ich zu jedem Bier ein Themengericht koche. Als jetzt das „Super Bock“ – ein portugiesisches Bier – getrunken werden wollte musste ich ganz schön grübeln. Zur spanischen Küche fällt mir viel ein, aber was ist portugiesisch? Nach ausgiebiger Recherche war ich auf dem Stand, dass Hähnchen mit Paprika irgendwie portugiesisch zu sein scheint. Portwein gehört auch irgendwie dazu und irgendwo habe ich das Schlagwort „Kartoffel“ gelesen. Hier gibt es jetzt meine portugiesische Hähnchenpfanne mit Kartoffeln und einem kleinen, frischen Salat dazu.



### Zutaten für 2 Personen:

2 große Hähnchenkeulen

3 TL Paprikapulver

Salz

2x 1 Prise Cayennepfeffer

1 Zwiebel

1 rote Paprika

4 Knoblauchzehen

300g kleine Kartoffeln

Olivenöl

3 Tassen Wasser

100 ml Portwein

Pfeffer

Rucola oder anderer Salat

(Balsamico)Essig und (Oliven)Öl

### Zubereitung:

Ich wasche und trockne die Hähnchenkeulen ab, dann werden sie zuerst mit Salz und danach mit Paprikapulver eingerieben. Mit Cayennepfeffer würzen und in eine große Auflaufform legen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Zwiebel vierteln, den Knoblauch schälen und die Paprika in Spalten schneiden. Das Gemüse zum Hähnchen geben. Die Kartoffeln abwaschen und überall da verteilen wo die Auflaufform noch Platz bietet. Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben.



Nach 10 Minuten gebe ich 2 Tassen Wasser und den Portwein dazu. Dabei übergieße ich das Hähnchen schon ganz vorsichtig mit dem Portwein – aufpassen, dass ihr die Würze nicht abspült. In den nächsten 30 Minuten werden die Keulen noch 2-3 mal mit der Flüssigkeit aus der Auflaufform übergossen, so wird die Haut schön knusprig. Nach 40 Minuten sollten Fleisch und Kartoffeln gar sein.



Der Rucola wird schnell gewaschen und in einer Schüssel mit Balsamico und Olivenöl angemacht. Mit Pfeffer und Salz würzen und auf die Teller verteilen. Dazu kommt je eine Keule, ein paar Kartoffeln und etwas vom geschmorten Gemüse. Nicht vergessen ein paar Löffel von der Sauce darüber zu geben.

Dazu ein Glas Wein oder ein schönes, kühles Bier...

Lasst es euch schmecken!

