



Geschmortes Hähnchen mit Chorizo

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenoberkeulen	600 g
Spitzpaprika	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Oliven, grün	50 g
Chorizo zum Grillen	3 St.
Öl	3 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Oregano, getrocknet	0.5 TL
Honig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, Küchenkrepp

1. Hähnchenoberkeulen waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und grob würfeln. Oliven in ein Sieb abgießen. Chorizo pellen und in grobe Scheiben schneiden.
2. In einem Topf oder Schmortopf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Chorizo darin ca. 1–2 Min. anbraten. Hähnchen zugeben, salzen und im Chorizoöl mit der Haut nach unten ca. 3–4 Min. mitbraten. Hähnchen und Chorizo auf einem Teller beiseitestellen. Topf nicht säubern.
3. Vorbereitetes Gemüse mit 1 EL Öl im Bratensatz auf mittlerer Stufe ca. 3–4 Min. anbraten. Mit gehackten Tomaten auffüllen, Oliven, Oregano, Honig und 150 ml Wasser zugeben und aufkochen.
4. Hähnchen und Chorizo hineinssetzen und alles auf mittlerer Stufe ca. 25–30 Min. mit geschlossenem Deckel garen. Darauf achten, dass immer ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Ggf. Wasser zugeben.
5. Fertiges geschmortes Hähnchen mit Chorizo ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Zum geschmorten Hähnchen mit Chorizo passt [Tortilla de Patatas](#) super.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	903 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	58 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	58 g