



Amistad

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen
Jugend im Bistum Trier

Eingelegtes Hähnchen (Escabeche de Pollo)

Für 3 Personen

Zutaten:

- 1 Tasse Speiseöl
- 1 $\frac{1}{2}$ Tasse Weinessig
- 1 Tasse Zwiebeln (geschnitten)
- 6 Knoblauchzehen
- kleines Bündchen Sellerieblätter
- Thymian (nach Geschmack)
- 2 zarte Möhren, längsgeteilt
- etwas Pfeffer
- 1 Hähnchen von ca. 1,5 kg (oder zartes Junghuhn)
- 2 Tassen Weißwein (mögl. Sauterne)
- 1 TL Piment (mögl. Körner)
- 2 Lorbeerblätter
- Petersilie gehackt
- $\frac{1}{2}$ Schote Paprika geschnitten
- 1 EL Wasser
- 3 Tassen Brühe

Öl erhitzen, geachteltes Hähnchen anbraten. Die Zutaten der Reihenfolge nach hinzugeben (Weinessig, Wein, Zwiebeln, Piment, usw.). Aufkochen, anschließend weiterköcheln, bis das Hähnchen gar ist. Das Hähnchen immer bedeckt halten, also evtl. Flüssigkeit zugeben. Ausreichen für 4 Personen oder als Vorspeise für 8 Personen. Kann heiß und kalt gegessen werden. Mit Baguette und Butter servieren oder als Hauptgericht mit Salzkartoffeln.