

Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Anden Hähnchen mit Chimichurri

& Mi Terruño Chardonnay

Zutaten (für 4 Personen)

- 16 Holzspieße
- 800 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Cayennepfeffer

Zutaten für Chimichurri:

- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 Bund frischer Oregano
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlenes Meersalz
- 1 unbehandelte Limone



Zubereitung

Zwiebel, Petersilienblätter und Oreganoblättchen klein hacken. Zusammen mit Olivenöl, Rotweinessig, gepresstem Knoblauch sowie Salz und Pfeffer gut vermengen. Geriebene Limonenschale unterheben und die Chimichurri Salsa 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit das Hähnchenfleisch waschen, gut trocken tupfen und in 5 cm große, längliche Stücke schneiden. Je 4-5 Stück auf einen Holzspieß stecken und das Fleisch mit einer Mischung aus Öl, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer bestreichen. In einer heißen Pfanne die Hähnchenspieße pro Seite 2 Minuten braten. Anschließend mit Chimichurri Salsa servieren.

Zu diesem würzigen Hähnchen harmoniert perfekt der Mi Terruño Chardonnay Reserve.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de