

Huhn mit Tomaten

Pollo al pomodoro



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
100 ml Hühnerbrühe
1 Gemüsezwiebel
4 große Karotten
1-2 dünnere Scheiben Sellerie
1 Lauch
150 ml Gemüsebrühe
400 ml gehackte Tomaten aus der Dose
1/2 TL Thymian
1/2 TL italienische Kräuter
1/4 TL Chiliflocken (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Backofengeeigneter Wok
(ersatzweise Bräter)

1. Hähnchen gut waschen und trocknen. Bürzel und Flügelspitzen abschneiden und wegwerfen. Schenkel und Flügel abschneiden und teilen, Karkasse halbieren und dann in je drei Teile schneiden.

2. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch putzen und in nicht zu große Würfel schneiden. Gemüse in Olivenöl in einem backofengeeigneten Wok anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Olivenscheiben zugeben.

3. Hühner Teile salzen, pfeffern und in einer sehr großen Pfanne in Olivenöl portionsweise kräftig anbraten und dann die

Stücke zum Gemüse in den Wok geben. Mit dem Wein und der Hühnerbrühe den Bratensatz loskochen und ebenfalls in den Wok geben.

4. Backofen auf 200° vorheizen und das Huhn im Wok etwa eine Stunde garen. Zwischendurch die Hühner Teile mit der Garflüssigkeit begießen.

5. Inzwischen die Tomaten in einen Topf geben, mit Thymian, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence sowie optional auch mit Chiliflocken abschmecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Bratzeit zum Huhn gießen.

Hinweise:

Dieses Gericht eignet sich zum Warmhalten als Partygericht.

Bei uns gibt es dazu eine große, elektrische beheizte Pfanne, die anstelle eines professionellen Chafing-Dish benutzt wird.

Dazu passen kleine Rosmarinkartoffeln oder Nudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 105 min, Hauptspeisen, Partygerichte, warmes Buffet, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2024