

Huhn in Gemüsesauce

Pollo in padella



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen oder ca.
1,2 kg Hähnchenteile
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Frühstücksspeck
2-3 EL Olivenöl
1 große Gemüsezwiebel oder
2 Haushaltszwiebeln
2-3 Karotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 kg reife Fleischtomaten oder
1-2 Dosen geschälte Tomaten
200 ml trockener Weißwein
250 g Champignons
Oregano
Rosmarin
Thymian

1. Hähnchen zerlegen:
Schenkel und Flügel
wegschneiden und teilen.
Flügelspitzen wegwerfen.
Karkasse halbieren, die
Hälften in je drei bis vier
Teile schneiden, Bürzel
und Fett wegschneiden
und nicht verwenden.
2. Hühner Teile salzen und
pfeffern und in einer
großen Pfanne oder im
Bräter zusammen mit
dem in feine Streifen
geschnittenen Speck in
Olivenöl bei mittlerer Hitze
gut anbraten. In Alufolie
warm stellen.
3. Die Zwiebel grob
würfeln, die Karotten und
den Knoblauch in Schei-
ben schneiden. Ebenfalls
in der Pfanne anbraten.
Tomatenmark mit

anschwitzten. Dann die
geschälten und grob
gewürfelte Tomaten
zugeben und mit 200 ml
trockenem Weißwein
ablöschen. Die Hühner-
teile und den Speck
wieder zugeben.
4. Einen Deckel auf die
Pfanne geben und das
Ganze insgesamt 40-50
Minuten bei mittlerer Hitze
schmoren. Dabei
eventuell noch etwas
Wein oder auch Hühner-
brühe nachgießen. Die
Sauce sollte aber stark
eingekocht sein.
5. Etwa eine Viertelstunde
vor dem Ende die
geputzten und in Schei-
ben geschnittenen Pilze
zugeben und mit Kräutern
würzen.

Hinweise:

Bei uns wird das Huhn auf
diese Art in einer großen
Elektropfanne zubereitet - das
geht auch im Freien und bei
Einladungen.

Als Beilage eignen sich zum
Beispiel Rosmarinkartoffeln
oder Spiralnudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40
min, Gesamtzeit ca. 90
min, Hauptspeisen,
Partygerichte, warmes
Buffet, Fleisch, Geflügel,
Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2021