

Portugiesischer Hähncheneintopf

Frango na púcara



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen in 12 Teilen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Senf
100 g Frühstücksspeck
2 Fleischtomaten
4 mittlere Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
6 Schalotten oder 12 Perlwiebeln
100 ml Portwein oder Madeira
2-3 EL Zuckerrohrschnaps
150-200 ml Weißwein
60 g Butter

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. 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. Hähnchenteile salzen, pfeffern und in einen Schmortopf geben.
3. Frühstücksspeck in feine Streifen teilen. Schalotten schälen und jede in zwei Hälften teilen. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Knoblauch fein würfeln. Tomaten achteln.
4. Hähnchenteile mit dem Senf bestreichen. Speck, Tomaten, Kartoffelstücke,

Knoblauch und Zwiebeln zugeben.

5. Portwein und Zuckerrohrschnaps zugeben. Mit dem Weißwein aufgießen.

6. Mit geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten schmoren.

7. Dann den Deckel abnehmen, Butter in Flocken zugeben und die Hähnchenteile 30 Minuten bräunen lassen. Dazu die Hähnchenteile etwas aus der Sauce heben und die letzten 10 Minuten den Grill zuschalten.

Hinweise:

Anstelle der Fleischtomaten kann man auch geschälte Tomaten aus der Dose (ohne den Saft) nehmen.

Anstelle der Schalotten eignen sich auch frische Perlwiebeln, die aber schwer zu bekommen sind. Statt des Zuckerrohrschnaps (Cachaça, aus Brasilien) kann man Cognac nehmen, statt des Portweins Madeira. Die Schmorzeit eher länger als kürzer wählen. Wenn es kürzer sein soll: Die Hähnchenteile zuerst in etwas Olivenöl anbraten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, portugiesisch

Anregung: Lisboa-Bar, München, Mai 2006
Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023