

Teufelshähnchen

Pollo alla diavola



Zutaten für 3-4 Personen:

1 frisches Hähnchen
1 Gemüsezwiebel
2 mittlere Karotten
1/2 Scheibe Knollensellerie
1/3 Lauch
2 EL Tomatenmark
1-2 EL Olivenöl
100-150 ml kräftige Geflügelbrühe

1 Fleischtomate
250 g Champignons
50 g Butter
1-2 getrocknete Chilischoten

Gewürzmischung für Hähnchen:

2 TL Salz
2 TL Zucker
2 TL Oregano
2 TL Thymian
2 TL Cayennepfeffer
2 TL Paprika Rosen scharf
2 TL Pfeffer aus der Mühle

1. Die Flügel bis auf ein Gelenk wegschneiden. Das Hähnchen am Rücken durchschneiden und platt drücken. Gut waschen und mit Küchentüchern trocknen. Kräftig überall mit Hähnchengewürz einreiben.

2. Backofen auf 200° vorheizen.

3. Das Gemüse putzen und würfeln. Zwiebeln, Karotten und Sellerie in einer großen Pfanne anschwitzen. Tomatenmark etwas später mitschwitzen lassen. Mit Geflügelbrühe ablöschen und in einen flachen Bräter geben.

4. Das Hähnchen mit der

Brustseite nach oben auflegen, darunter optional noch einige Rosmarin- und Thymianzweige platzieren. Eine Fleischtomate achteln und rund um das Hähnchen legen. Im Backofen auf der unteren Leiste zuerst etwa 30 Minuten garen. Zwischendurch begießen. Optional jetzt geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons zugeben.

5. Die Butter schmelzen, 1-2 entkernte und fein gehackte getrocknete Chilischoten einrühren und das Hähnchen damit bestreichen. Weitere 30 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mal begießen

oder nochmals mit geschmolzener Butter einstreichen.

6. Wenn das Hähnchen zu dunkel wird: die letzten Minuten mit Alufolie abdecken. Das Huhn aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Nach Geschmack die Sauce abpassieren, Pilze und Karottenscheiben aber vorher herausfischen, sie schmecken sehr gut.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 22.01.2023