

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 Scheiben schneiden. Ebenfalls in der Pfanne anbraten. Tomatenmark mit

anschwitzten. Dann die geschälten und grob gewürfelten 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 Hühnerbrühe nachgießen. Die Sauce sollte aber stark eingekocht sein.
5. Etwa eine Viertelstunde vor dem Ende die geputzten und in Scheiben 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 11.01.2023