Hähnchenbrust im Ganzen mit Gemüse und Trauben

Zutaten für 2-3 Personen:

1 Hähnchenbrust vom Maishähnchen im Ganzen mit Haut und Knochen

Salz

Cayennepfeffer

1 Gemüsezwiebel

je 1/3 rote, grüne und gelbe Paprika

1-2 mittelgroße Karotten

1 mittelscharfe Peperoni

75 ml trockener Weißwein

30 g Butter (optional)

eine Handvoll kernlose Trauben

150 ml kräftige Hühnerbrühe

besondere Hilfsmittel:

Auflaufform

Alufolie

1. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Hähnchenbrust kräftig mit Salz und Cayennepfeffer einreiben. 15 min in einer Auflaufform im Ofen garen, dann mit dem grob geschnittenem Gemüse umlegen und 75 ml trockenen Weißwein angießen.

3. Die Hähnchenbrust optional mit etwas flüssiger Butter beträufeln und nach etwa 40 min mit den gewaschenen Trauben umlegen. 150 ml kräftige Hühnerbrühe angießen, mit Alufolie abdecken und noch weitere 20-25 min garen.

Hinweise:

Alternativ zu den Trauben nimmt man schwarze oder grüne Oliven.

Wer das Gemüse lieber weicher als knackig hat, gibt es von Anfang an hinzu.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca.15 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.03.2024

© 2024 Walter Reithmayer, München