



Hähnchen Cacciatore - 4 Personen, 80 Minuten

1

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und in acht Spalten schneiden, den Lauch waschen und in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Einen großen ofenfesten Topf bei mittlerer Hitze aufsetzen. Pancetta in feine Streifen schneiden, die Rosmarinadeln abzupfen und fein hacken und beides mit 1 EL Olivenöl und den Lorbeerblättern hineingeben. Unter Rühren 2 Minuten anbraten, zuerst den Knoblauch, dann Zwiebeln und Lauch zugeben und weitere 10 Minuten braten, dabei regelmäßig umrühren.

2

Inzwischen den Kürbis (Samen entfernen) oder die Süßkartoffeln (erst waschen) mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden. Ich schneide die Stiele der Champignons ab, weil es netter aussieht – die Abschnitte zusammen mit den Pilzen und den Kürbis- oder Süßkartoffelstücken in den Topf geben. Die Hähnchenschenkel enthäuten und ebenfalls in den Topf legen. Den Wein zugießen und leicht einkochen lassen, anschließend die Tomaten zugeben und mit einem Kochlöffel zerdrücken. Die Dosen jeweils zur Hälfte mit Wasser füllen, kurz ausspülen und in den Topf ausleeren; umrühren. Die Oliven entsteinen, auf dem Eintopf verteilen und ein wenig in die Sauce drücken. Leicht zum Sieden bringen und 1 Stunde

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben geräucherte Pancetta
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Olivenöl
- 2 frische Lorbeerblätter
- ½ Butternusskürbis oder
- Süßkartoffeln (600 g)
- 100 g braune Champignons
- 4 Hähnchen Oberschenkel mit Knochen
- 250 ml Chianti oder anderer guter Rotwein
- 2 Dosen Eiertomaten (à 400 g)
- 8 schwarze Oliven (mit Stein)

im Ofen garen, bis die Sauce appetitlich dick und das Gemüse weich ist und das Fleisch förmlich vom Knochen fällt. Sorgfältig abschmecken und mit Brot zum Auftunken der Sauce servieren



REZEPT - GYROS