



Mediterran geschmortes Huhn mit ligurischen Oliven

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienisch, naturbelassen, lecker

Zutaten

- 2 frische Hähnchen, zerlegt
- 300 ml trockener Weißwein
- 12 Stück gleichmäßig kleine Schalotten
- 2 - 4 Knoblauch Zehen, halbiert (Nach eigenem Geschmack)
- 1 kleine Peperoni, entkernt, in feinem Streifen
- 250 g gleichmäßig kleine Kirschtomaten ohne Blüte
- 4 - 5 frische Thymian Zweige
- 60 g kleine, schwarze Oliven, ev. halbiert
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Hähnchen unter fließendem Wasser waschen, ev. nachputzen. Die Flügel und Keulen abschneiden, ebenso das Rückgrat, die Brüste halbieren, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In einem ausreichend großen Bräter die Geflügelteile in Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten

anbraten. Mit den Knoblauch Zehen und den Schalotten Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Zunächst heraus nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Aufkochen, lösen und die Hähnchen Teile, mit dem Thymian und den Peperoni Streifen, wieder hinein zufügen.

Schritt5

Bei mäßiger Hitze, auf kleinem Feuer, abgedeckt etwas 50 min. leise schmoren lassen.

Schritt6

10 min. vor Ende der Garzeit die Oliven, und Schalotten dazu geben. 5 min. vor dem Sevieren die vorbereiteten Kirschtomaten zufügen

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Geflügel prüfen, es sollte weich sein und sich leicht vom Knochen lösen.

Schritt9

Sofort zu Tisch geben, Thymian Zweige vorher entfernen.

Tags: unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterran-geschmortes-huhn-mit-ligurischen-oliven/>