



Pollo alla cacciatora

Zutaten für 4 Personen

- 1 Suppenhuhn
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark, 3-fach konzentriert
- 1 Glas ORO d'Italia Gemüse Tomatensauce
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Wacholderbeeren
- 250 ml trockener Rotwein
- 6 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Schritt 1: Die Vorbereitung

Zerteilen Sie das Huhn mit einem scharfen Küchenmesser in Brust, Keule, Rücken und Flügel. Alternativ nehmen Sie Hühnerschlegel, dann sparen Sie sich das Zerteilen. Schneiden Sie die Zwiebel in dünne Halbringe, die Wacholderbeeren und den Knoblauch in kleine Stücke. Waschen den Rosmarin unter kaltem Wasser. Den Rosmarin lassen Sie ganz.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Das Suppenhuhn

Nehmen Sie eine große Pfanne, geben etwa die Hälfte des Olivenöls hinein und erhitzen sie. Braten Sie die zerkleinerten Hühnerstücke kurz an, bis sie leicht gebräunt sind. Dann nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und legen es beiseite.

Schritt 3: Die Rotweinreduktion

Gießen Sie den Rotwein in die Pfanne, in der vorher das Hühnchen war. Verrühren Sie den Fleischsaft und das Öl mit dem Wein. Bei gelegentlichem Umrühren lassen Sie alles 5 Minuten köcheln, damit die Flüssigkeit reduziert. Füllen Sie die Rotweinreduktion in ein passendes Gefäß und stellen sie beiseite, damit sie die Pfanne weiter verwenden können.

**Schritt 4: Die Sauce**

Geben Sie das restliche Olivenöl in die Pfanne. Darin braten Sie Knoblauch, Rosmarin und Wacholderbeeren zusammen mit den Zwiebelstücken an, bis diese goldbraun sind. Dann braten Sie darin bei mittlerer Hitze das Tomatenmark mit den Hühnerstücken 5 Minuten lang an. Erhöhen Sie die Hitze und geben die Rotweinreduktion in die Pfanne. Lassen Sie das Ganze weitere 5 Minuten kochen. Rühren Sie dann die Gemüse Tomatensauce unter.

Schritt 5: Das Schmoren

Legen Sie den Deckel auf die Pfanne. Bei schwacher Hitze schmort das Pollo alla cacciatora für 1 Stunde. Am Ende schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab.

Schritt 6: Das Finale

Servieren Sie das Hähnchen mit ein wenig Rosmarin. Reichen Sie dazu Brot, Reis oder Polenta.