Pollo alla cacciatora

Würzig-mediterranes Huhn in Tomaten-Rotwein-Sauce

Mittel | 4 Portionen | 110 min.



„Pollo alla cacciatora“ ist ein italienisches Huhn nach Jägerart, aber frei übersetzt aus dem Italienischen heißt das: frisches Huhn in einer köstlichen Tomaten-Rotwein-Sauce mit duftendem Rosmarin. Absolutes Muss sind dabei Knoblauch, ein herrlicher, italienischer Rotwein und natürlich der Rosmarin.

Zutaten

1 Suppenhuhn

1 EL ORO di Parma Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten mit Kräutern (425 ml)

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

Zerteile zuerst das Huhn mit einem scharfen Küchenmesser in Brust, Keule, Rücken und Flügel. Alternativ kannst du Hühnerschlegel nehmen. Dann sparst du dir das Zerteilen. Schneide die Zwiebel in dünne Halbringe und die Wacholderbeeren sowie den Knoblauch in kleine Stücke. Wasche den frischen Rosmarin unter kaltem Wasser.

Schritt 2: Das Suppenhuhn

Nimm eine große Pfanne, gib etwa die Hälfte des Olivenöls hinein und erhitze es. Dann brätst du die zerkleinerten Hühnerstücke kurz an, bis sie leicht gebräunt sind. Wenn das geschafft ist, kannst du das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite legen.

Schritt 3: Die Rotweinreduktion

Im nächsten Schritt gießt du den Rotwein in die Pfanne, in der vorher das Huhn war. Verrühre den Fleischsaft und das Öl mit dem Wein. Lass alles bei gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln, bis ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduziert ist. Fülle die Rotweinreduktion in eine kleine Schüssel und stelle sie beiseite, damit du die Pfanne weiterverwenden kannst.

Schritt 4: Die Sauce

Gib nun das restliche Olivenöl in die Pfanne und brate darin Knoblauch, Rosmarin und Wacholderbeeren zusammen mit den Zwiebelstücken an, bis diese goldbraun sind. Danach brätst du bei mittlerer Hitze das Tomatenmark mit dem Huhn 5 Minuten lang an. Erhöhe die Hitze und gib die Rotweinreduktion wieder mit in die Pfanne. Jetzt nochmal 5 Minuten kochen lassen und dann die stückigen Tomaten mit Kräutern unterrühren.

Schritt 5: Das Schmoren

Als letztes musst du die Pfanne nur noch mit einem Deckel abdecken und das Pollo alla cacciatora bei schwacher Hitze für 1 Stunde schmoren lassen. Die Sauce am Ende mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Schritt 6: Das Finale

Serviere das herrlich duftende Huhn mit ein wenig Rosmarin. Dazu schmeckt am besten italienisches Brot, Reis oder Polenta. Buon appetito!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte