



Brathähnchen aus dem Dutch Oven

Zutaten

1 ganzes Maishähnchen
300 ml feinherben Weißwein
1 L Hühnerbrühe
1 L Sahne
1 EL Tomatenmark
3 Zweige Thymian
250 g Schalotten
1 Zucchini
1 Paprika
1 Zitrone

Zubereitung

Das Maishähnchen in Brust, Flügel und Keule zerteilen. Das Öl im vorgeheizten Dutch Oven erhitzen. Daraufhin die Hähnchenteile von beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Als nächstes die Schalotten schälen, grob zerteilen und im Dutch Oven rösten. Die Zwiebeln mit Tomatenmark anschwitzen bis sie vollkommen mit Tomatenmark umlegt sind. Dabei ständig in Bewegung halten, damit das Tomatenmark nicht verbrennt und bitter wird.

Das Ganze mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und weiter in Bewegung halten bis die Flüssigkeit leicht cremig wird. Diesen Schritt dreimal wiederholen. Mit der Brühe und Sahne aufgießen und die Hähnchenteile hinzufügen. Drei Zitronenscheiben und den Thymian dazugeben. Das Ganze nun mindestens 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Zucchini und die Paprika in grobe Streifen schneiden und die letzten fünf Minuten mitköcheln lassen. Nach Belieben salzen. Die gesamte Garzeit beträgt 45 Minuten.