

Italienische Rezepte

Geschmortes Olivenhähnchen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: April, Geflügel, Hähnchen, Italien

1	Hähnchen (1,5 kg)		Salz
1	Bund Thymian		Pfeffer
10	Salbeiblätter	200 ml	Weißwein
2	Knoblauchzehen	2	Essl. Zitronensaft
1	Essl. abger. Zitronenschale	2	Essl. Tomatenmark
4	Essl. Olivenöl	200 ml	Geflügelfond (Glas)
250 g	Schalotten	150 g	schwarze Oliven
500 g	kleine Kartoffeln		

Das Hähnchen mit einem Messer in Stücke zerteilen. Die Thymianblätter abzupfen. Salbei und Knoblauch hacken. Die Hälfte der Kräuter mit Knoblauch, Zitronenschale und 3 EL Öl mischen, Hähnchenteile damit einreiben, 30 Min. ziehen lassen. Schalotten pellen, Kartoffeln schälen. Kräuteröl an den Hähnchenteilen entfernen und aufheben. 1 EL Öl im Bräter auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 erhitzen, die Hähnchenteile darin hell anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Jetzt die Kartoffeln und Schalotten 5 Min. im Öl anbraten, salzen und pfeffern. Hähnchen und Kräuteröl in den Bräter geben. Weißwein, Zitronensaft und Tomatenmark verrühren, mit dem Fond in den Bräter gießen. Zum Schluss den restlichen Salbei und die Oliven dazugeben und den Bräter zudecken. Das Hähnchen im Backofen garen.

Schaltung:

200 - 220°, 2.Schiebeleiste v. u. 170 - 190°, Umluftbackofen 40 - 45 Min. Hähnchen evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen, mit dem restlichen Thymian bestreuen und servieren.