

Italienische Rezepte

Italienisches Gemüsehähnchen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Huhn, Italien

1	kg	Kleine Kartoffeln	4		Zweige Thymian
		- (fest kochende Sorte	6	Essl.	Olivenöl
250 g		Schalotten	200 ml		Geflügelfond
8		Knoblauchzehen	150 g		Schwarze Oliven
1		Küchenfertiges Brathuhn	600 g		Tomaten
		- (ca. 1,3 kg)	4	Essl.	Aceto Balsamico
		Salz, Pfeffer	1	Essl.	Gehackte Petersilie
2		Zweige Rosmarin			

Kartoffeln waschen und schälen, Schalotten und Knoblauch schälen. Das Huhn innen und außen salzen und pfeffern, mit je 1 Rosmarin- und Thymianzweig füllen. 4 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Schalotten und Knoblauch im ganzen darin etwa 2 Minuten anbraten. Das Huhn mit der Brustseite nach oben hineinsetzen, mit dem restlichen Olivenöl begießen den Geflügelfond dazugießen. Den Bräter in dem vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten einsetzen. Huhn bei 180° C 1 Stunde braten.

Nach 15 Minuten die Kartoffeln und Oliven in den Bräter geben, das Hühnchen dabei mit dem Bratensaft begießen. Die Kartoffeln mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Tomaten überbrühen, häuten, Achtern und entkernen. Die restlichen Thymianblätter von den Stielen zupfen und mit den Rosmarinnadeln fein hacken.

Nach 1 Stunde Tomaten, Rosmarin und Thymian unter die Kartoffeln mischen. Nur das Gemüse mit dem Essig übergießen. Das Huhn weitere 15 Minuten garen.

Zum Anrichten das Huhn in 4 Teile zerlegen, auf das Gemüsebett legen, mit Petersilie bestreuen.