

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Huhn Mit Zwiebeln

Stichworte: Geflügel, Huhn, Zimt, Zwiebel, Gemüse

1	Huhn (1 1/2 kg),	1	Lorbeerblatt,
1,50 kg	Perlzwiebeln oder		etwas Cayennepfeffer,
	-Schalotten,	1	Zimtstange,
1,50 Essl.	Tomatenmark,	1	Teel. Pfeffer,
500 g	reife Tomaten oder Pelati	1,50 Essl.	Essig,
	-(geschälte Tomaten aus der	1	cup Olivenöl
	-Dose),		

Das Huhn in acht Teile zerlegen und in eine Kasserolle geben. Die Perlzwiebeln kurz in heißes Wasser legen, damit man die Schalen besser entfernen kann.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Indem man auf ihre äußere Haut drückt, lassen sich die Zwiebeln leicht schälen, anschließend zu dem Hühnerfleisch in die Kasserolle geben.

Das Tomatenmark in wenig Wasser auflösen und hinzufügen. Die Tomaten schälen und zusammen mit dem Lorbeerblatt, Cayennepfeffer, Zimt, Pfeffer, Essig und Öl ebenfalls in die Kasserolle geben.

Mit einem Deckel verschließen und etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze in den Backofen stellen.

Während der Kochzeit darf der Deckel nicht abgenommen werden. Danach evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.