



Pollo alla cacciatora - Poulet nach Jägerart

Man könnte es als die italienische Version des Coq au Vin bezeichnen. Im Unterschied dazu gehören natürlich auch Tomaten ins Rezept und statt der Champignons werden die aromatischeren Steinpilze zugegeben. Oliven, Kapern, Knoblauch und Rüeblen verleihen dem Gericht den rustikalen Geschmack der italienischen Küche. Meist wird das Huhn im Rotwein geschmort, im Süden wird es oft mit Weisswein zubereitet. Manchmal werden auch Kartoffeln mitgeschmort und hat so ein währschaftes Eintopfgericht, zu dem Brot gegessen wird.

Zutaten

1 Pouletschenkel
1 Tomate, ca. 80g
1 Rüeblen, ca. 80g
1Tl Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt
1 Zweig frischer Rosmarin
1El Kapern
5 grüne Oliven
10g Steinpilze getrocknet
1-2 Knoblauchzehen
1Tl Pul biber oder mildes Paprika
1dl Rotwein
1dl Hühnerbouillon
80g Kartoffel festkochend
Olivenöl

Die Zutaten für die Sauce sind reichlich bemessen, sie reichen auch für 2 Portionen.

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Rüebli, Tomate und Kartoffeln zu kleinen Würfeln schneiden. Oliven und Knoblauch klein hacken. Pouletschenkel ringsum salzen und Pfefferen.

Olivenöl bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Pouletschenkel beidseitig ca. 3 Minuten anbraten und aus der Pfannen nehmen. Temperatur reduzieren.

Rüebli und Knoblauchzehen 3-4 Minuten andünsten, Tomatenpüree zugeben, vermischen und weitere 3 Minuten mitdünsten.

Bouillonextrakt mit 1 dl abgeseibtem Einweichwasser kurz aufkochen.

Tomate, Kartoffel, Oliven und Kapern zugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Bouillon ablöschen, Rosmarinzwieg, leicht ausgedrückte Steinpilze und das Lorbeerblatt in die Sauce legen, mit Pul biber würzen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Pouletschenkel in die Sauce legen und 25 Minuten schmoren. Ev. etwas Wasser nachgiessen, damit die Sauce leicht flüssig bleibt.

Lorbeerblatt und Rosmarinzwieg herausfischen und den Pouletschenkel mit viel Sauce anrichten.







