Rezept

Huhn auf baskische Art

Ein Rezept von Huhn auf baskische Art, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Hähnchenkeulen (à ca. 300 g; vom Metzger am Gelenk trennen lassen)
- **2** rote und 3 grüne Paprikaschoten
- **2** braune Zwiebeln
- **100 g** Bayonne-Schinken (am Stück)
- **100 ml** Hühnerbrühe
- ½-1 TL Piment d'Espelette (ersatzweise Cayennepfeffer oder Chilipulver)
- Salz
- Pfeffer
- **3** milde weiße Zwiebeln
- **2** Knoblauchzehen
- 5-6 EL Olivenöl
- **1 Dose** Tomaten (800 g Füllgewicht)
- Zucker
- 2-3 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und quer in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. Getrennt die weißen Zwiebeln längs in schmale Streifen schneiden, die braunen klein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Den Schinken in kurze Streifen schneiden.

2. In einem Topf oder Bräter 2 EL Öl erhitzen, die Hähnchenstücke darin (eventuell in zwei Portionen) bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten, herausnehmen. Etwas Öl zum Bratensatz geben, darin Paprikaschoten und weiße Zwiebeln 2-3 Min. braten (am besten ebenfalls in zwei Portionen), herausnehmen.

3. Wenig Öl in den Topf geben, braune Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Schinken kurz mitbraten, dann mit Brühe ablöschen. Tomaten dazugeben und mit einem großen Messer im Topf klein schneiden. Paprika und Zwiebeln unterrühren, die Hähnchenkeulen einlegen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette nach Wunsch würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. 15 Min. garen (oder im Backofen bei 175°, Umluft 160°; unten). Mit 1-2 Prisen Zucker und eventuell Piment abschmecken, mit Petersilie bestreuen und zu frischem Baguette servieren.