

Rezept

Gemüseintopf mit Huhn

Ein Rezept von Gemüseintopf mit Huhn, am 18.04.2026

Zutaten

600 g Hähnchenoberschenkel oder Hähnchenflügel	2 Zwiebeln
60 g Butter	1 TL Tomatenmark
1 TL mildes Paprikapulver	$\frac{3}{4}$ l Hühner- oder Gemüsebrühe
6 Spitzpaprikaschoten	3 große Tomaten
2 kleine Auberginen	200 g grüne Bohnen
3 Kartoffeln	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	1 Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenoberschenkel oder -flügel abspülen und abtrocknen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. 30 g Butter in einem Topf erhitzen. Das Fleisch bei guter Mittelhitze leicht braun anbraten. Die Zwiebeln zugeben und unter Wenden glasig braten. Tomatenmark und das Paprikapulver unterrühren. $\frac{3}{4}$ l Brühe zugießen, alles zugedeckt bei Mittelhitze 10 Min. dünsten.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und vierteln. Die Auberginen waschen, die Stiele abschneiden und die Auberginen grob würfeln. Die Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
3. Die Hähnchenoberschenkel oder -flügel aus der Brühe nehmen, in einen Tontopf legen. Das Gemüse abwechselnd darauf schichten, mit Kartoffeln bedecken, leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Hähnchenbrühe darüber gießen.
4. Die übrige Butter in Flöckchen auf dem Gericht verteilen. Den Topf nun mit einem Deckel oder mit Alufolie gut verschließen. Das Gericht im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-60 Min. garen. 10 Min. vor Garzeitende die Folie abnehmen und das güveç offen weiterbacken. Die Petersilie abspülen, die Blättchen hacken und über das fertige güveç streuen, im Topf servieren.