Rezept

Geschmorte Hühnerteile

Ein Rezept von Geschmorte Hühnerteile, am 19.05.2025

Zutaten

1	Poularde (etwa 1,4 kg)
	Pfeffer
1 Bund	Basilikum
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
100 g	schwarze Oliven (am besten Taggiasca-Oliven)
1 Stück	Bio-Zitronenschale
	Salz
600 g	Tomaten
	je 1/2 Bund Oregano und Petersilie
1 EL	Butter
	1/8 l trockener Weißwein
2 EL	Kapern
2 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Die Poularde kalt abspülen, trocken tupfen und in 12 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren. Die Hälften zusammendrücken und so die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Die Hälfte vom Basilikum beiseitelegen, die übrigen Kräuterblätter fein hacken. Den Knoblauch schälen und hacken.

2. Butter und Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Hühnerteile darin rundherum gut anbraten, herausnehmen. Wenn alle gebraten sind, Kräuter und Knoblauch im Bratfett andünsten. Tomaten und Wein dazugeben, Oliven und Kapern untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerteile wieder einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 40 Min. gar werden lassen.

3. Das übrige Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Zitronenschale fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Hühnerteile auf einer Platte anrichten. Die Sauce abschmecken, Basilikum und Zitronenschale untermischen und die Sauce über dem Huhn verteilen. Mit den Pinienkernen bestreuen.