

Rezept

# HÄHNCHEN-FENCHEL-EINTOPF

Ein Rezept von HÄHNCHEN-FENCHEL-EINTOPF, am 28.06.2026

## Zutaten

### FÜR DIE ROUILLE

- 2 Knoblauchzehen
- 2 zimmerwarme Eigelb (M oder L)

- 1 EL Paprikamark (gibt es im türkischen Feinkostladen, ersatzweise Tomatenmark)

### FÜR DEN EINTOPF

- 2 Knoblauchzehen
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 2 Anchovisfilets (in Öl)

Meersalz

- 2-3 Zweige Thymian
- 1/8 l Wermut (ersatzweise Weißwein)
- 1/2 l Hühnerbrühe

### ZUM SERVIEREN

- 1 große rote Chilischote
- Meersalz
- 1-2 TL Weißweinessig
- 1/8 l Olivenöl
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 große rote Zwiebeln
- 1 Knolle Fenchel (mit Grün)
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g Hähnchenbrustfilet (ohne Haut; auch fein: entbeinte Hähnchenkeulen)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g Inhalt)
- 1/2 TL Safranfäden
- einige Baguettescheiben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Für die Rouille Chilischote entkernen, waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und mit der Hälfte der Chili (der Rest wird beim Eintopf verwendet) und etwas Meersalz im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Mit Eigelben, Essig und Paprikamark in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Dann das Öl langsam (!) in einem dünnen Strahl dazugeben und dabei fortwährend weiter mit dem Schneebesen rühren, sodass eine dickliche Creme entsteht. Rouille mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.
2. Für den Eintopf Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch schälen und nur leicht andrücken. Fenchel waschen, putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden, Grün fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 2 - 3 Streifen der Schale dünn abschälen. Anchovis fein hacken. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Thymian waschen und trocken schütteln.
3. In einem großen Topf 3 EL Öl erhitzen. Darin das Hähnchenfleisch in zwei Durchgängen scharf von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen und in eine Schüssel umfüllen.

4. Zwiebeln, Fenchel und Kartoffeln in den Topf geben und ca. 5 Min. anrösten, dabei übriges Öl dazugeben. Knoblauch, restliche Chili, Zitronenschale und Anchovis kurz mitrösten und mit Wermut ablöschen. Dosen tomaten samt Saft hinzufügen (ich zerdrücke dabei die Tomaten mit der Hand und entferne auch gleich die Stielansätze), ebenso Brühe, Safranfäden und den Thymian. Eintopf ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind, dann das Hähnchenfilet samt Fleischsaft dazugeben. Die Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 5 Min. ziehen lassen.
- 
5. Thymian entfernen, Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem Fenchelgrün bestreuen. Die Rouille zum Servieren auf dem Eintopf verteilen oder auf die Baguettescheiben streichen.