

## Rezept

# Italienisches Rosmarinhähnchen

Ein Rezept von Italienisches Rosmarinhähnchen, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>8</b> Knoblauchzehen	<b>5 große Zweig</b> Rosmarin
<b>2 Dosen</b> geschälte Tomaten (je 400 g Inhalt)	<b>3/4 l</b> Rotwein
<b>1</b> kleine rote Peperoni	<b>1</b> Hähnchen (ca. ,5 kg)
Salz	Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und mit einem Stößel oder einer großen Messerklinge zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, 2 Zweige mit Knoblauch, Tomaten und Wein in einen Tontopf oder eine Bratrine geben. Peperoni waschen und dazugeben. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in den Bauch 1 Rosmarinzweig stecken. Hähnchen in die Flüssigkeit legen, zugedeckt im Kühlschrank 12 Std. marinieren lassen.
2. Dann Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Hähnchen zugedeckt in Topf oder Reine in den Ofen (Mitte) schieben und ca. 1 Stunde garen. Aus dem Ofen nehmen, den Backofengrill aufheizen.
3. Das Hähnchen der Länge nach zerteilen, die Hälften mit der Hautseite nach oben auf dem Rost unter den Grill (Mitte) schieben und in ca. 10 Min. goldbraun anrösten, aus dem Ofen nehmen und warm halten.
4. Währenddessen Rosmarin aus Topf oder Reine nehmen, die Sauce auf dem Herd bei starker Hitze in ca. 15 Min. um ein Drittel einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Von 1 restlichen Rosmarinzweig die Blättchen abzupfen, sehr fein hacken, in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Das Hähnchen mit der Sauce auf einer großen Platte anrichten. Mit dem letzten Rosmarinzweig garnieren, servieren.