



## Toskanisches Pollo alla Cacciatora ...Huhn nach Jägerart aus der Toskana

### Rezept für 4 Personen

- 1 ganzes Huhn in Teile zerlegt oder 4 große Hähnchenschenkel
  - 1 EL Tomatenmark 3-fach konzentriert
  - 1 kleine Dose gehackte Tomaten
  - 1 mittelgroße Zwiebel
  - 4 Knoblauchzehen
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 4 Wacholderbeeren
  - 250 ml Rotwein trocken
  - 6 EL gutes Olivenöl
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
1. Das Huhn waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen
  2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, die Wacholderbeeren mit dem Messerrücken zerquetschen, damit sie ihr Aroma abgeben, den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles beiseite stellen
  3. Eine große Pfanne erhitzen und 3 EL Olivenöl darin richtig heiß werden lassen, die Hähnchenteile hineingeben. Von jeder Seite ordentlich anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Jetzt die Hühnerteile aus der Pfanne heben und beiseite stellen
  4. Nun den Rotwein in das Bratfett geben, alles gut durchrühren und ohne Deckel bei gelegentlichem umrühren ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ein reduziert ist. Den Bratfond nun in ein kleines Kännchen oder in ein Glas geben und für später beiseite stellen
  5. In die gleiche Pfanne nun das restliche Olivenöl geben und Knoblauch, Zwiebeln, Wacholderbeeren und den Zweig Rosmarin darin anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind
  6. Tomatenmark hinzugeben, durchrühren und die Hühnerteile wieder in die Pfanne geben und alles nochmal ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten

7. Die Hitze erhöhen und den Rotweinweinfond hinzu geben und wieder 5 Min. köcheln lassen
8. Gehackte Tomaten ebenfalls in die Pfanne geben und den Deckel auflegen. Nun alles bei kleiner Hitze ca. eine Stunde schmoren lassen
9. Wenn das Pollo alla Cacciatora fertig ist, nochmal mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und servieren

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Buon appetito! ♥

*Mehr Rezeptideen bei [www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)*