

Pollo alla cacciatora

ZUTATEN

- 1 kg Hähnchenschenkel (oder in Stücke geschnittene Hühnerbrust)
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL frisch gemahlener Rosmarin (oder 1/2 TL getrockneter)
- 2 eingelegte Sardellenfilets
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 EL Kapern
- 4 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Weißwein (oder Geflügelbrühe)
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 6 Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GÜLDAN HAGER

Management-Assistenz

ANGABEN

Arbeitszeit ca. 1 1/2 h

Schwierigkeitsgrad einfach

Portionen 4

ZUBEREITUNG

- Rosmarin, Knoblauch und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. 2 EL Olivenöl, Salz und fein abgeriebene Zitronenschale untermischen. Die Hähnchenschenkel mit der Marinade einreiben und abgedeckt 30 Minuten durchziehen lassen.
- In einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Hähnchenschenkel rundum knusprig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- 6 EL Zitronensaft mit dem Tomatenmark und Weißwein verrühren und angießen. 15-20 Minuten köcheln lassen.



Pollo alla cacciatora

ZUBEREITUNG

- Sardellenfilets abspülen, abtrocknen und fein hacken. Oliven halbieren. Zusammen mit den Kapern zur Soße geben und 5 Minuten mit garen. Hähnchenschenkel zurück zur Soße geben.
- Petersilie fein hacken. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie dazu geben.



GÜLDAN HAGER

Management-Assistenz

ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 1 1/2 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4

