

Geschmortes Gewürz-Brathähnchen

Für 4 Personen

1 Brathähnchen	Salz	Pfeffer
3 EL Rapsöl	1 Bio-Zitrone	12 Kartoffeln, klein
4 Schalotten	8 Kirschtomaten	1 TL Tomatenmark
1 Prise Currypulver	1 Prise Ras-el-Hanout	1 Prise Baharat
2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	500 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad/Gasheerd: Stufe 2–3).

Das Hähnchen in etwa 6–8 Stücke zerlegen, gründlich kalt waschen und trocken tupfen. Hähnchenteilen mit Salz und Pfeffer einreiben.

In einem ofenfesten Bräter oder Pfanne das Rapsöl erhitzen. Die Hähnchenteile darin rundherum goldbraun anbraten.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und halbieren.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren.

Das Hähnchen aus dem Topf heben, kurz beiseite stellen.

Schalottenwürfel im Bratfett unter Wenden anrösten. Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz anrösten.

Kartoffeln und Gewürze zugeben und unter Wenden kurz andünsten.

Hähnchenteile, Zitronenscheiben und Kirschtomaten zufügen. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und in den heißen Backofen schieben. Gewürzhuhn ca. 30 Minuten schmoren.

Koriander und Minze abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kräuter grob hacken.

Schmorgericht abschmecken und mit den Kräutern bestreut anrichten.

Dazu passt ein Dip aus 200 g Crème fraîche, 2 Prisen Baharat und 1 Prise Salz.

Ali Güngörmüs am 09. Januar 2019