Pollo alla cacciatora – Hähnchen Jägerart

Auf meinem Blog findet ihr bereits das Rezept Kaninchen Jägerart. Heute habe ich ein Hähnchen Jägerart zubereitet.

Das Rezept kommt ähnlich aber nicht gleich daher. Ich kann euch auf jeden Fall beide Variante empfehlen.

Mein Poulet (Hähnchen) habe ich beim Metzger meines Vertrauens geholt. Ich gehe sehr gerne in die Metzgerei, da ich den persönlichen Kontakt sehr mag und schätze.

Damit ich mein Hähnchen nicht selber zuschneiden musste, bat ich den Metzger es mir in möglichst gleichmässige Stücke zu schneiden.

Je nach Fleisch kaufe ich es auch direkt beim Bauer. So weiss ich, wo und wie das Tier gehalten wurde.

Das Poulet lässt sich mit einem feinen Brot, mit Nudeln oder Kartoffelstock servieren.

Zutaten für 4 – 5 Personen
1 ganzes Poulet (Hähnchen) ca. 1.4 kg
1 Karotte
1 Zwiebel
2 – 3 Stangen Sellerie (je nach Grösse)
1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein (magst du lieber Weisswein, dann kannst du auch dieser nehmen)
1 Rosmarinzweig
1 Dose Pelati (ca. 400 g)
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung
Entweder lasst ihr euch das Poulet (Hähnchen) vom Metzger zerlegen oder ihr macht es selber.

Karotte, Zwiebel und Stangen Sellerie in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und ganz lassen. Rosmarinzweig unter dem Wasserhahn waschen und gut abtropfen lassen.

Olivenöl in eine weite Pfanne geben und erhitzen. Die Poulet(Hähnchen)-Stücke in die Pfanne geben und darauf achten, dass ihr mit der Hautseite nach unten anfängt und die Stücke nicht übereinander sind.

Während ca. 10 Minuten anbraten. Ein- bis zweimal Wenden.

Das geschnittene Gemüse mit dem Rosmarinzweig und die ganze Knoblauchzehe zum Poulet (Hähnchen) geben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Rotwein ablöschen und verdampfen lassen.

Bevor die Pelati zum Fleisch gegeben wird, den Rosmarinzweig und die Knoblauchzehe entfernen.

Die Pelati aus der Dose nehmen und etwas Zerdrücken. Zum Fleisch geben.

Poulet auf mittlere Hitze zugedeckt während ca. 30 – 35 Minuten köcheln lassen.