

Pollo alla cacciatore ♥ Hähnchenragout nach Jägerart

Es gibt Gerichte, die so wundervoll duften, dass man davon nicht genug bekommt ?. Das Hähnchenragout nach Jägerart gehört ganz klar dazu ?. Ich liebe es wenn meine Familie dann garnicht mehr die Küche verlassen will und sich alles und alle Gespräche vor dem Herd oder Backofen stattfinden ?

Die Hähnchen Teile werden über Nacht in Chianti und vielen Kräutern mit Knoblauchzehen eingelegt. Das Fleisch wird dadurch butterweich und hat ein unglaubliches Aroma ?. Der Wein wird natürlich auch dann in der Zubereitung wieder mit in der Soße verkocht .

Ich habe dieses Rezept zum ersten Mal ausprobiert, es schlummerte schon länger in meinem Archiv, und bin einfach nur begeistert. Es erinnert mich vom Duft und Geschmack doch sehr an meinen Kaninchenbraten auf mediterrane Art. Das Rezept dazu wird auch noch folgen ?

Als Beilage habe ich mich für Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen entschieden. Die Bohnen würze ich bei diesen wunderbaren italienischen Rezepten immer mit Essig und Öl. Sie werden dann noch lauwarm als Beilage serviert.

Ihr solltet es unbedingt mal selbst ausprobieren und euch das Rezept anschauen ??

Zutaten – für ca. 6 Personen

ca. 2 kg Hähnchenteile oder Keulen

Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

8 Lorbeerblätter

2 – 3 frische Rosmarinzweige

3 Knoblauchzehen , in Scheiben geschnitten

1/2 Flasche Chianti

Mehl zum bestäuben

6 – 8 Sardellenfilets

Schwarze oder grüne Oliven

1 große Dose geschälte Tomaten ca. 800 g

Olivenöl

Eine sehr große Pfanne oder nach dem anbraten eine große Auflaufform

Zubereitung

– die Hähnchenteile salzen und pfeffern

– in einem gut verschließbarem Gefäß mit dem Rosmarin, den Lorbeerblättern und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch mischen

– mit dem Wein übergießen und mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren

– den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober Unter Hitze vorheizen

– die Marinade abgießen und auffangen

– die Hähnchenteile trocken tupfen und mit Mehl bestäuben

– eine ofenfeste große Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile in ein wenig Olivenöl anbraten und beiseite legen oder in eine geeignete Auflaufform legen

– dann den Knoblauch aus der Marinade in der gleichen Pfanne leicht anbraten

- nun die Tomaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel oder Gabel ein wenig zerkleinern
- Sardellen und die Oliven, ein bis zwei Hand voll, in die Tomatensoße geben
- das Hähnchenfleisch, die Kräuter und die aufgefangene Marinade zurück in die Pfanne geben
- alles aufkochen lassen und die ofenfeste Pfanne anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben, oder in eine Auflaufform füllen und diese in den vorgeheizten Backofen schieben
- ca. 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen und dabei ab und zu das Fleisch mit der Soße begießen
- zum Schluss nochmal salzen und pfeffern nach Geschmack

Der Duft ist einfach köstlich ?

Als Beilage empfehle ich Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

Wir haben zum Essen einen Santa Christina aus dem Weingut „Antinori“ getrunken aber natürlich passt auch ein Chianti wunderbar dazu ??(die Verlinkung folgt später)

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





Filettopf ?

Der Filettopf ist bei uns ein ganz alter Familienklassiker ?, und ich kann mich auch wirklich nicht mehr erinnern wann ich dieses wunderbare Gericht zum ersten Mal gegessen habe. So lange wird es schon bei uns gekocht ?. Ich weiß aber das dieses Rezept ursprünglich noch von meiner Tante stammt, sie hat den Filettopf mit in unsere Familie gebracht.

In diesem ursprünglichen Rezept wird ausschließlich Schweinefilet verarbeitet. Ich denke das aber auch Rinderfilet sehr gut dazu passt. Oder eine Mischung aus beidem.

Ich mag besonders diese Geschmackskomponenten aus dem würzigen Fleisch, das mit viel Curry angebratenen wird, als auch den milden Geschmack der Sahne in Verbindung mit viel Paprika ??.

In diesem speziellen Rezept gehören auch viel Zwiebeln zum Fleisch. Wer damit Schwierigkeiten hat, dem empfehle ich die Zwiebeln vorher ca. 30 Minuten im kaltem Wasser einzuweichen. So verlieren die Zwiebeln ihre Schärfe und bähnen nicht so auf. Im übrigen kann man sie dann auch ohne Tränen klein schneiden ?.

Der Filettopf eignet sich wunderbar als Familienessen oder auch zum Buffet am Abend, denn man kann dieses Gericht schon Stunden vorher vorbereiten und dann nach Bedarf in den Ofen schieben.

Wir essen traditionell übrigens immer Reis dazu, allerdings eignen sich auch mit Sicherheit Kartoffeln gut zum Filettopf.

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – für ca. 6 Personen

1,5 kg Schweinefilet oder Rinderfilet, oder eine Mischung aus beidem

Butterschmalz zum Braten oder anderes hochoverhitzbares Fett

1 Tl Curry

Paprika oder Chilliflocken

Pfeffer ,Salz

2 kleine Dosen Tomatenmark

ca. 250 ml Wasser

3 mittlere oder große Zwiebeln

4 – 5 Paprika bunt

250 g Champions

600 ml Sahne

1 El Mehl

500 g Langkornreis



Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in kaltes Wasser legen, wer nicht empfindlich ist kann sich diesen Schritt sparen
- eingeweichte Zwiebeln anschließend in dünne Ringe schneiden
- das Filet in Scheiben schneiden
- die Scheiben mit Salz und Pfeffer einreiben und anschließend mit Paprika oder Chilliflocken bestäuben
- Fett in einer sehr großen Pfanne erhitzen, und das Curry in das Fett geben
- das Fleisch nun portionsweise von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten
- die gebratenen Scheiben aufrecht in einen Römertopf oder Auflaufform schichten
- die Zwiebelringe zwischen das Fleisch schichten
- den Bratenfond in der Pfanne mit Wasser ablöschen und das

Tomatenmark gleich mit unterrühren

- nochmal aufkochen lassen und alles über das Zwiebelfleisch gießen. Beiseite stellen
- die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden
- Champignons bürsten und in Scheiben schneiden
- die Sahne in einer großen Pfanne erhitzen und das Mehl einrühren
- wenn die Sahne aufkocht die Paprika und Champions hineingeben
- alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und immer wieder mal umrühren
- den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- die Sahne mit Paprika und Champions über das Fleisch gießen
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 backen

In der Zwischenzeit den Reis oder ähnliches zubereiten

So und nun lasst es euch schmecken ??

Wir haben dazu übrigens einen sehr guten trockenen Rotwein aus der Pfalz getrunken ?? die Verlinkung setze ich euch später noch rein ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

