Pollo alla cacciatore ❤ Hänchenragout nach Jägerart

Es gibt Gerichtet, die so wundervoll duften, dass man davon nicht genug bekommt ?. Das Hänchenragout 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 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 ❤