

Baskisches Hühnchen

Zutaten :

4 ganze Hühnerschenkel (Ober- und Unterschenkel)
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 rote Paprika
1 Gewürzsträusschen (getrocknete Thymianzweige und Lorbeerblatt)
600 g Strauchtomaten oder 2 x 400g-Dosen Tomatenwürfel
1 gestrichenen TL Piment d'Espelette

Salz, Olivenöl zum Braten, evtl. 16 schwarze Oliven, Basilikum

Beilage: Reis oder Baguette

Zubereitung

Für diese Gericht wird Huhn mit Haut verwendet. Man kann ein ganzes Huhn nehmen und es in seine Einzelteile (Schenkel, Brust) zerteilen oder, wie hier, pro Person einen kompletten Schenkel, den man am Gelenk durchschneidet und somit jeweils einen Ober- und einen Unterschenkel pro Person bekommt. An dem Oberschenkeln befinden sich meist noch überhängende Hautlappen, die man entfernt.

Die Unterseite der Hühnchenteile salzen.

In etwas Olivenöl, bei geringer Hitze (Stufe 6 von 9) sanft anbraten, so dass sie gerade mal ein bisschen Farbe annehmen.

Dann die Oberseite salzen und wenden. Braten, bis sie goldgelb sind, mit ersten braunen Röstspuren.

Gibt man zu viel Hitze, werden sie trocken und das verbrannte schmeckt bitter.

Während die Hühnchenteile braten, Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch häuten und in feine Würfel schneiden.

Frische Tomaten entstrunken, häuten und in Achtel schneiden

Paprika entstielen und entkernen, weiße Trennhäute im Inneren entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 5 mm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

Wenn die Hühnchenteile gebraten sind, aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Die Zwiebelringe mit dem Knoblauch in der gleichen Pfanne mit dem Bratfett dünsten, bis sie durchsichtig werden.

Paprikastreifen zugeben und bei gelegentlichem Umrühren sanft braten.

Nach ca. 10 Minuten das Gewürzsträusschen, Piment d'Espelette und die Tomaten zugeben

20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen

Anschließend die Oliven und darauf die Hühnchenteile legen, Deckel drauf und ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen

Macht man als Beilage Reis, dann ca. 20 Minuten später das Kochwasser für den Reis aufsetzen, salzen und den Reis nach Packungsangabe so kochen, dass er ungefähr mit der Sauce fertig wird.

Wird die Tomaten-Paprikasauce zu trocken, einen Schluck trockener Weißwein (notfalls Wasser) zugeben. Meist ist aber genug Wasser in den Tomaten vorhanden. Ist die Sauce hingegen sehr flüssig, dann die letzten 10 - 15 Minuten den Deckel etwas schräg setzen, damit Wasserdampf entweichen kann.

Das Gericht direkt in seinem Topf/Pfanne servieren, Basilikum, Piment d'Espelette und evtl. Fleur de Sel zum individuellen Nachwürzen bereitstellen.

www.robert-de-paca.com