

Foto: Julian Kutos



Pollo Cacciatore

Koch: Julian Kutos

Zutaten:

1 Huhn
(oder 6 Hühnerstücke)
2 große Karotten
1 große Zwiebel
200 g Tomaten
2 Stk. Stangensellerie
1/2 Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl zum Braten
Etwas Thymian
1/8 L Weißwein
1 L Fond
800 ml geschälte Tomaten
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

200 g Oliven
Etwas Petersilie

Zubereitung:

Huhn zerteilen, salzen und mit einem Garn zusammenbinden.

Karotten, Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel, Petersilie, Knoblauch fein hacken. Zwiebel und Petersilie glasig braten. Restliches Gemüse dazugeben und braten, ohne stark zu bräunen. Gemüse leicht salzen. Zur Seite geben. Hühnerteile in Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Restliches Gemüse dazugeben.

Mit Wein ablöschen, Bratensatz lösen. Mit Fond und Tomaten aufgießen, Lorbeerblätter dazugeben. Das Ragu auf kleiner Flamme mit Deckel für mindestens 90 Minuten kochen, sie soll nur leicht blubbern. Zum Reduzieren das Ragu Sauce ohne Deckel für mindestens 30 Minuten kochen. Abschmecken, Oliven dazugeben und Petersilie bestreuen.