

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Yulia Haybäck



## **Pebre de Pollo – venezolanischer Hühnertopf**

Köchin: Yulia Haybäck

### **Zutaten für 4 Personen**

1 Huhn mit ca 1,5 kg  
4 EL Öl  
2 große Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
1 sehr großer roter Paprika oder 2 normale  
1 kg Tomaten oder 500g Tomaten aus der Dose  
1 Tasse Kapern plus ein wenig der Flüssigkeit  
1 Tasse Oliven mit Paprika  
1 Tasse Cranberries  
1 Tasse Süsswein  
½ TL Kreuzkümmel  
Salz  
Pfeffer  
je 1 kleiner Bund Petersilie und Koriandergrün

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Den Paprika entkernen. Die Cranberries im Süsswein einweichen.

Zwiebel und Paprika entweder in Würfel (nicht zu fein) oder in Streifen schneiden. Die Tomaten ebenfalls würfeln. Den Knoblauch fein schneiden.

Das Huhn in Stücke schneiden und salzen. Dann in einem Bräter oder Gusstopf das Öl heiss werden lassen und die Hühnerstücke von allen Seiten etwa insgesamt 10 Minuten goldbraun braten.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Dann die Hühnerteile aus dem Topf nehmen und zuerst die Zwiebel anschwitzen. Dann das restliche Gemüse dazu geben und ca. 5 Minuten braten. Dann die Hühnerteile wieder in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei hin und wieder rühren. Die Cranberries mit dem Süsswein dazu geben, dann die Kapern und die Oliven hinzufügen. Weitere 10 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie und das Koriandergrün schneiden. Sobald der Topf fertig gekocht ist, noch einmal mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Man kann auch das Koriandergrün weglassen, wenn man es nicht mag.

Mit Petersilie und Koriandergrün bestreuen und mit einem Reis servieren.