



Pollo in squaquacio

Venezianisches Hähnchen in Rotwein-Tomatensauce

Zutaten (4 Personen)

- 4 große Hähnchenschenkel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Glas Datteltomaten 570 g
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 200 g braune Champignons
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Oliven
- Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung (benötigte Zeit etwa 2 Stunden)

Die getrockneten Steinpilze mindestens 15 Minuten in der lauwarmen Hühnerbrühe einweichen. Die Zwiebel schälen, halbieren und grob in Streifen schneiden. Den Knoblauch nicht zu klein würfeln. Die weichen Steinpilze aus der Brühe nehmen und grob hacken. Die Brühe sieben und aufheben.

Die Hähnchenschenkel salzen und pfeffern und in einer ofenfesten Pfanne bei starker Hitze in ca. 2 EL Olivenöl braun anbraten. Die Temperatur etwas reduzieren, die Zwiebel hineingeben und 2-3 Minuten anbraten. Dann die Steinpilze und den Knoblauch dazu geben und kurz mit anbraten. Die Hähnchenschenkel herausnehmen, auf einen Teller beiseitelegen. Tomatenmark in die Pfanne geben, einrühren und kurz anschwitzen. Den Rotwein, die Brühe, das Lorbeerblatt, die Rosmarinzweige und die Datteltomaten mit Saft dazu geben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze ohne Deckel einkochen lassen. Salzen, Pfeffern und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Derweil die Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden und in der Pfanne in heißem Olivenöl bei starker Hitze anbraten.

Salzen, Pfeffern und beiseite stellen. Die Oliven abtropfen lassen.

Die Champignons und die Oliven in die eingekochte Soße geben und die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben auflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 50 Minuten garen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Die Sauce schmeckt so köstlich mit einem knusprigen Baguette oder Ciabatta. Das köstliche Ergebnis lohnt den Aufwand.