Rustikale Herbstküche

Hähnchen mit Paprika-Tomaten-Sauce

Probieren Sie diesen Klassiker in neuem Gewand. Ein würziges Mais-Hähnchen passt hervorragend zum Spiel der Aromen.

ZUTATEN für 4 Personen

- **1 Zwiebel**
- **6 EL Olivenöl**
- **3 Knoblauchzehen**
- **4 rote Paprika**
- **2 Dosen stückige Tomaten**
- **1 TL Zucker**
- **1 TL Bio Piment d'Especial N°052**
- **4-6 Hähnchenkeulen oder ein ganzes Hähnchen je nach Größe in 4-6 Stücke zerteilt**
- **150 g luftgetrockneter Schinken, z.B. Serrano**
- **125 ml Weißwein**

ANLEITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Paprika von Samen und Trennwänden befreien und in breite Streifen schneiden.

2. 3 EL Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen und Zwiebel darin unter Rühren anschwitzen.

3. Knoblauch und Paprikastreifen dazugeben und 10 Minuten unter Rühren garen.

4. Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Especial würzen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten schmoren, bis die Sauce eingedickt ist.

5. In einer zweiten großen Pfanne oder einem Bräter Hähnchenkeulen bzw. Hähnchenstücke im restlichen Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in dünne Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und kurz mit braten. Wein zugießen und bei niedriger Hitze 20-30 Minuten garen.

6. Paprika-Tomaten-Sauce zum Hähnchen geben und alles zusammen nochmal kurz erhitzen.

7. Auf vier Tellern verteilen und mit Baguette servieren.

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Kochzeit: 40 Min.