

Kochen**Petra Bühler****Mittwoch, den 25.08.2021****Geschmortes Hähnchen in Gemüsesugo****Für 4 Personen****Zutaten****Für das Huhn:**

2 Hähnchen (à ca. 1,6 kg)
2,5 l Wasser
etwas Salz
3 EL Olivenöl
etwas Pfeffer

Für das Gemüsesugo:

3 Zwiebeln
0,5 Knollensellerie
3 Möhren
5 EL Olivenöl
3 Stangen Staudensellerie
3 Knoblauchzehen
5 Tomaten
3 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe

Für das Dressing:

80 g Parmesan
0,5 Limette, Saft davon
1 Orange, Saft davon
200 g Schmand
4 EL Balsamicoessig, heller
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker

Für den Salat:

2 Stangen Staudensellerie
0,5 Bund Radieschen
0,5 Bund Lauchzwiebeln
2 TL Limettensaft
2 Romana-Salate

Zubereitung

1. Die Hähnchen trocken tupfen. Die Keulen abtrennen und die Hähnchenbrust vom Knochen lösen.
2. Knochen und Flügel in einen großen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, sodass die Knochen bedeckt sind, 2 TL Salz hinzugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 2–3 Stunden köcheln lassen.



3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.
Dann in einem großen Bräter portionsweise im Olivenöl rundherum anbraten.
4. Fleisch herausnehmen und die Haut von den Keulen und der Brust lösen. Fleisch zurück in den Bräter geben. Abgelöste Haut auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Leicht salzen, mit Backpapier abdecken und mit einem Blech beschweren. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Dann das Blech und das Papier entfernen und weitere 10 Minuten leicht knusprig bräunen.
5. In der Zwischenzeit für das Sugo Zwiebeln, Knollensellerie, Möhren und Staudensellerie schälen, dann das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
6. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zunächst die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend Sellerie, Möhren sowie Staudensellerie hinzugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse bei niedriger Hitze ca. 45 Minuten dünsten, bis es leicht gebräunt ist.
7. Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten mit einem Messer kreuzweise einschneiden, in eine Schale geben und mit kochendem Wasser übergießen. Kurz ziehen lassen, herausnehmen, kalt abschrecken und die Tomatenschale abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
8. Knoblauch und Tomatenmark zum Gemüse geben und kurz mitdünsten. Tomaten, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Gemüsesugo um das Fleisch herum verteilen. Hähnchenfleisch im Ofen weitere 2 Stunden schmoren lassen.
9. Für das Dressing den Parmesan reiben. Mit Zitronen- und Orangensaft, Schmand, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in eine hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein mixen.
10. Staudensellerie, Radieschen und Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettensaft beträufeln und etwas marinieren lassen.
11. Den Salat zerteilen, waschen, trocken schütteln und in eine Schüssel geben. Mit dem Dressing beträufeln und locker vermischen. Den Salat mit dem marinierten Gemüse anrichten.
12. Hähnchen aus dem Ofen nehmen. Mit Gemüsesugo auf Tellern anrichten. Mit dem Hähnchenchips und dem Salat servieren.