Spanischer Hühnereintopf

Zutaten für 4 Portionen :

8 mittelgroße Kartoffeln
1 kg Fleischtomaten (oder alternativ 1 Dose geschälte Tomaten)
4 Hähnchenbrustfilets
3 Eßl. Honig
350 g Kichererbsen (aus der Dose)
30 g Butter
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
150 g Zwiebeln (in Würfeln)
6 gehackte Knoblauchzehen
100 g Chorizo (spanische Paprikawurst), in 1 cm dicken Scheiben
3 Eßl. Tomatenmark
2 kleine Zimtstangen (oder alternativ Zimtpulver)
1 Eßl. Kreuzkümmel (gemahlen)
2 Eßl. Paprikapulver, edelsüß
1 Eßl. Paprikapulver, rosenscharf
2 - 3 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin (und / oder getrockneter Rosmarin)
150 ml Sherry
400 ml Geflügelbrühe
200 g Kirschtomaten, halbiert
4 Eßl. gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und das Fruchtfleisch grob zerschneiden (oder eben geschälte Tomaten aus der Dose nehmen).

Die Hähnchenbrüste halbieren. Die Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrüste ca. 3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Anschließend mit Honig bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in die Mitte legen.

Die Kartoffeln mit Schale waschen und achteln. Anschließend in eine Schüssel geben, mit Olivenöl begießen und mit Salz und Pfeffer und etwas getrocknetem Rosmarin würzen, gut durchmengen und auf das Backblech um die Hähnchenbrüste herum verteilen.

Bei 200 Grad 30 Minuten garen.

(Am besten in einer Paellapfanne) Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldbraun anbraten. Chorizo, Tomaten, Tomatenmark, Zimt, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Lorbeer und Rosmarin in den Bratfond geben und mit anrösten.

Das Ganze mit Sherry und Geflügelbrühe angießen, Kichererbsen dazugeben und alles bei milder

Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Kirschtomaten dazugeben und darin erwärmen.

Vor dem Servieren die Kartoffelachteln und die Hühnerbrüste auf der Pfanne anrichten und alles mit Petersilie bestreuen

---

Historie und Notitzen:

Eintopf
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/eintopf:spanischer_huehncheneintopf

Last update: **25.03.2022 18:16**