

Rezept Huhn, baskisch

Zutaten:

1 Huhn ca. 1,5 kg
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Tomaten
je 2 grüne und rote Paprikaschoten
150 g Speckwürfel
je 5 EL Butter und Olivenöl
0,1 l Weißwein (Typ Riesling)
Rosenpaprika
Petersilie, Thymian
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch in 8 – 10 Teile zuschneiden und mit wenig Rosenpaprika bestäuben.

Knoblauch und Zwiebel schälen und feinwiegen.

Tomaten in kochendes Wasser blanchieren, enthäuten und in Schnitze schneiden.

Paprika schälen, entkernen und in größere Rauten schneiden.

Den Speck in dem Fett anbraten, diesen herausnehmen.

Im selben Fett, die Hühnerteile goldgelb anbraten.

Zum dem Fleisch Tomaten, Zwiebel, Paprika und Knoblauch geben, kurz anschwitzen lassen.

15 Minuten leise schmoren lassen.

Den Wein hinzufügen, würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)