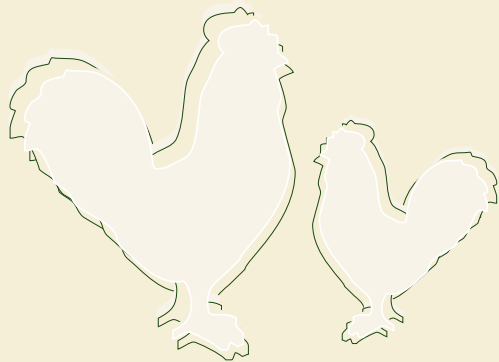


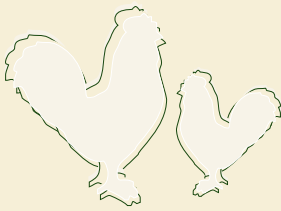


# HÄHNCHENPFANNE

*süß-sauer*



**Landgeflügel**



# HÄHNCHENPFANNE

süß-sauer

## Zutaten für 4 Personen:

1	frisches Hähnchen, ca. 1300 g
4 EL	Olivenöl
2	mittelgroße Zwiebeln
200 ml	Hühnerbrühe
Je 1	rote, grüne und gelbe Paprikaschote
150 g	Tomatenketchup
1 TL	rote Currypaste
½ Stange	frisches Zitronengras (alternativ 1 TL gemahlenes Zitronengras)
1 Dose	Ananas in Stücken (ca. 400 ml)
	Salz
	Frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C.

Das Hähnchen in 8 Stücke portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten waschen und halbieren. Die Trennwände und Kerne sauber entfernen. Die Schoten in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die halbe Stange Zitronengras in Ringe schneiden. Jetzt das Olivenöl in einem Bräter erhitzen.

Die Hähnchenteile darin etwa 10 min von allen Seiten gut anbraten. Die Paprika- und Zwiebelwürfel zugeben und kurz anbraten. Die Brühe hinzugießen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Anschließend Ketchup, Currypaste, Zitronengrassringe und die Ananasstücke mit dem Saft dazugeben und unterrühren.

Den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Garzeit im Ofen beträgt 45 min.

Beilage: Basmatireis