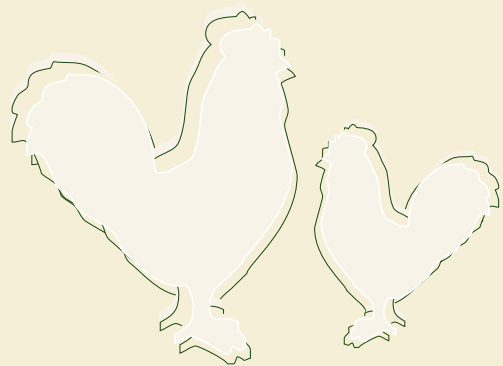
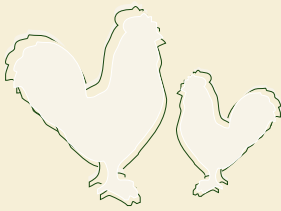




MALLORQUINISCHES HÄHNCHEN



Landgeflügel



MALLORQUINISCHES HÄHNCHEN

Zutaten für 4 Personen:

1	frisches Hähnchen, ca. 1300 g
1	große Dose Tomaten
3 EL	Olivenöl
20 Blätter	Basilikum
1 Zweig	Rosmarin
3 Stängel	Thymian
1	unbehandelte Zitrone
1	Schalotte
4 Zehen	Knoblauch
400 ml	Hühnerbrühe
100 g	schwarze Oliven
	Salz, schwarzer Pfeffer
	Saucenbinder



Zubereitung:

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

Das Hähnchen von innen und außen waschen, trocken tupfen. Anschließend in ca. 8 Portionen zerlegen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Tomaten in Stücke schneiden. Basilikum, Rosmarin und Thymian, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren, Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Zitrone in Spalten schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Knoblauch und Zwiebeln mit anbraten. Tomaten, Oliven, Zitronenspalten und Kräuter zufügen, mit Brühe ablöschen. 60 Minuten schmoren lassen.

Würzig abschmecken und die Sauce abbinden, mit den restlichen Kräutern garnieren.

Beilage: Reis oder Ciabattabrot