



Pollo Cacciatore

6 Portionen

1 großes Hähnchen (2,5 -3 kg)
2 Zwiebeln (ca. 150 g)
3-5 Knoblauchzehen
2 Selleriestangen
200 g Pancetta
200 g rosa Champignons
150 ml trockener Weißwein
1200 g Tomaten [Dosentomaten]
1 TL brauner Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Rosmarinzweig
1 kleines Bund Oregano
ca. 60 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

- Das Hähnchen zerteilen, Karkasse anderweitig verwenden
- Zwiebeln pellen, fein würfeln
- Knoblauch pellen, Keim entfernen, fein würfeln
- Selleriestangen fein würfeln
- Pancetta in Scheiben, die Scheiben in Streifen schneiden
- Champignons in Scheiben schneiden
- Lorbeerblätter in der Hand etwas zerknäulen

30 ml Olivenöl in einer schweren Kasserolle erhitzen und bei mäßiger Hitze Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch 5-8 Min. darin anschwitzen. Pancetta und Champignons zugeben, die Hitze etwas erhöhen und weitere 5 Min. anbraten. Alles auf einen Teller füllen und beiseite stellen. Das restliche Öl in die Kasserolle geben, die Hähnchenteile salzen und bei mäßiger Hitze rundum darin portionsweise anbraten. Hähnchenteile pfeffern, zurück in die Kasserolle geben, den Wein zugeben und fast ganz verkochen lassen. Tomaten, Zucker, und 100 ml kaltes Wasser zugeben. Aufkochen, die Pancetta-Gemüse-Mischung, Lorbeerblätter, den Rosmarinzweig und einen Oreganozweig zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. schmoren. Falls die Soße zu flüssig ist, Hähnchenteile herausnehmen und die Soße einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Oregano garniert servieren.

Dazu Ciabatta und ein trockener Weißwein oder Rosé.