

Hähnchen Provençal mit Oliven und Artischocken



Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2½ kg Hähnchen (in Teile Zerlegt, alternativ Hähnchenschenkel)
- 8 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 ml Weißwein
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Thymianblätter (Frisch)
- 1 TL Rosmarinnadeln, klein gehackt (Frisch)
- 10 reife Eiertomaten oder Romatomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Kräuter aus der Provence
- 1 EL Fenchelsamen
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1 Selleriestange, fein gewürfelt
- 15 Knopf- oder Silberzwiebeln oder kleine Schalotten, geschält
- 285g Glas gegrillte Artischockenherzen, abgetropft
- 100g entsteinte schwarze Oliven

Zubereitung:

Die Hähnchenteil in eine große Schüssel geben und den Knoblauch, den Wein, 2 EL Öl und den Thymian hinzufügen. Mit 2 TL Salz würzen und gut mischen, bis alles vollständig bedeckt ist.

Für mindestens ein paar Stunden abgedeckt ziehen lassen, am besten aber über Nacht.

Backofen auf „Grill“ stellen und auf höchster Stufe vorheizen. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit Olivenöl beträufeln und 15 Minuten grillen oder bis sie anfangen dunkel zu werden. Beiseite stellen.

1 EL Öl in einer großen Auflaufform oder einer nicht brennbaren Bratform erhitzen.

Die Marinade von den Hähnchenstücken abstreifen und auffangen.

Das Huhn in Portionen braten bis die Haut golden und knusprig ist

Das Huhn aus der Schüssel nehmen das Öl abgießen. Huhn beiseite stellen.

Das Tomatenmark in der Pfanne ca. 2 Minuten lang anrösten. Mit der restlichen Marinade und der Hühnerbrühe ablöschen.

Dann die restlichen Kräuter und die Fenchelsamen hinzufügen.

Zum Kochen bringen, die gegrillten Tomaten dazugeben und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Ofen auf 160 ° C vorheizen.

Die Hähnchenstücke wieder in die Bratform legen und mit Sauce zu bedecken. Mit Sellerie, Zwiebeln/Schalotten und Artischocken bedecken.

Zum Kochen bringen, den Deckel aufsetzen, in den Ofen stellen und ca. 1 Stunde im Ofen garen.

Deckel abnehmen und Oliven untermischen. Nach Belieben abschmecken und alles 15 Minuten ruhen lassen, bevor es serviert wird.