



Zutaten

- 1 Huhn
- 10 Perlzwiebeln, geschält
- 10 Knoblauchzehen, geschält
- 20 schwarze Oliven, halbiert
- 3 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 EL Kapern
- 200 ml Weißwein
- 20 Kirschtomaten
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Parmesan
- 1 Rosmarinzweig
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Braten

Hauptgang

Huhn mit Kapern und Oliven

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Huhn mit Kapern und Oliven. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die italienische Landküche bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Das Huhn auslösen, Brustfleisch und die Keulen in insgesamt 8 Teile zerlegen. Die Hühnerstücke würzen und zusammen mit den ganzen Perlzwiebeln und den ganzen Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten. Den Rosmarin hinzugeben und alles im Backofen in einem Schmortopf bei 150 °C Umluft ca. 25 Minuten garen.
2. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze weiterkochen lassen. Oliven, Kapern, Sardellen und die Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
3. Die Kirschtomaten überbrühen, die Haut abziehen und im Ganzen zu dem geschmorten Fleisch geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.