Huhn mit Kapern und Oliven

Das Huhn mit Kapern und Oliven ist ein vorzügliches mediterranes Gericht. Mit diesem Rezept gelingt das würzige Hühnchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 Stk.	Huhn (bratfertig, ca.1,2 kg)
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Zweige	Rosmarin
1 TL	Pfefferkörner
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
5 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz (oder Meersalz)
250 ml	Weißwein (trocken)
3 EL	Tomatenmark
3 EL	Zitronensaft
1 TL	Hühnerbrühe (Instant)
125 ml	Wasser
2 Stk.	Sardellenfilets (aus dem Glas)
4 EL	Oliven
2 EL	Kapern (aus dem Glas)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Huhn** waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und zerteilen. Die Knoblauchzehen schälen und zerhacken. Den Rosmarin waschen und die Nadeln von den Stielen zupfen. Die Schale der Bio-Zitrone abreiben. Mit Pfefferkörnen und zwei Esslöffel Olivenöl in einen

Mörser geben und zerstoßen.

2. Die Hühnchen Teile mit der Marinade einreiben und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Danach die Marinade vom Fleisch streifen und beiseite geben.

3. Das Olivenöl in einem Bräter oder Ofenfeste Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch rundum zirka 10 Minuten anbraten. Jetzt das Fleisch wieder mit der Marinade bestreichen, mit Wein und Wasser aufgießen und kurz aufkochen lassen. Das Tomatenmark, Zitronensaft und Instant Hühnerbrühe zugeben und einrühren.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 30 Minuten braten.

5. Die Sardellenfilets fein zerhacken und zusammen mit den Oliven und Kapern zur Sauce geben. Für weitere 6-8 Minuten im Ofen schmoren.

6. Abschließend das Huhn mit Kapern und Oliven vom Backofen nehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Das Huhn mit Kapern und Oliven anrichten und mit Basilikum Blätter und Zitronen Spalten garnieren. Dazu schmecken Bratkartoffeln oder frisches Weißbrot und ein Glas Weißwein.