# Tomaten-Hähnchen

Das Tomaten-Hähnchen ist ein feines Gericht. Das schmackhafte und würzige Rezept wird deinen Lieben gefallen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Huhn (ca. 1,2 kg) |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 Stk. | Zwiebel (mittelgroß) |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Öl |
| 1 Dose | Tomaten (850 ml) |
| 1 Stk. | Paprika (rote) |
| 125 ml | Wasser |
| 2 TL | Hühnerbrühe (Instant) |
| 1 TL | Oregano (getrocknet) |
| 1 TL | Rosmarin (getrocknet) |

## Zubereitung

1. Das **Hähnchen** in Teile zerlegen, waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer gründlich würzen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und zerhacken. Die Paprikaschote in kleine Stücke schneiden.

2. Das Öl einem Topf erhitzen und die Hähnchen-Teile rundum scharf anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Paprika hinzufügen und kurz andünsten. Mit Wasser und **Tomaten** im Saft ablöschen, die Tomaten mit dem Kochlöffel zerkleinern und aufkochen. Oregano, Rosmarin und Instant-Brühe einrühren. Zugedeckt zirka 50 Minuten schmoren lassen. Abschließend nochmals abschmecken. Anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.

## Tipp

Zum Tomaten-Hähnchen ein frisches, knuspriges Baguette oder Vollkornbrot reichen. Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein, wie zum Beispiel ein Glas Blaufränkisch oder Zweigelt aus dem Burgenland.