

In Weißwein geschmortes Huhn mit Tomaten und Fenchel

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Brathuhn
- Salz
- 2 Knollen Fenchel
- 400 g Kartoffeln
- Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 rote Zwiebeln
- Olivenöl
- Paprikapulver
- Kreuzkümmel
- gemahlene Fenchelsaat
- 100 ml Weißwein
- 500 g Strauchtomaten
- 1 Bio-Zitrone
- Ahornsirup
- 1 Bund glatte Petersilie
- frischer Pfeffer

Das Huhn grob zerlegen. Fenchel vierteln, Strunk entfernen, Fenchelgrün beiseitelegen. Die Fenchelstücke in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und in Sechstel schneiden.

Das Huhn salzen und in einem Bräter mit Öl anbraten. Geschnittenes Gemüse dazugeben und leicht anrösten. Mit den Gewürzen abstäuben und nach Belieben Fenchelsaat dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Abgedeckt 10 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

Strauchtomaten grob schneiden und dazugeben. Im offenem Topf bei mittlerer Temperatur circa 5-10 Minuten weitergaren. Zitrone abreiben und auspressen. Abrieb und etwas Zitronensaft dazugeben. Mit Ahornsirup abschmecken.

Petersilie abbrausen, abtropfen und gemeinsam mit dem Fenchelgrün fein schneiden. Den fertigen Schmortopf mit den Kräutern, etwas Olivenöl und frischem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben zusätzlich etwas Chili dazugeben.

Sendetermin: 04.09.2022

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen