



Geschmortes Huhn in Käse-Sauce



60 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

Huhn

4	Hühnerschenkel ca. 1000g
300 ml	Gemüsebrühe oder Hühnerfond
150 ml	Schlagobers
1 EL	Tomatenmark
1	Zwiebel
3	Zweige Oregano
1 EL	Butterschmalz oder Pflanzenöl
2	Knoblauchzehen
5 Eckerl	Rupp Feinster Streich Gouda
	Pfeffer und Salz

Ofentomaten

250 g	Aromatische Cherrytomaten
1 gestrichener TL	Zucker
1/4 TL	Salz
1 EL	Olivensöl extra nativ

Zubereitung

1

Den Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

2

Die Cherrytomaten waschen und trocken tupfen. Halbieren und mit der Schnittseite nach oben in eine feuerfeste Form setzen. Mit Salz und Zucker bestreuen und Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 45 min im Ofen rösten bis sie schrumpelig werden.

3

Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Oregano waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen.

4

Die Hühnerschenkel waschen und trocken tupfen. Salzen und pfeffern. In einem Bräter scharf anbraten und wenden, bis die Haut eine schöne Bräunung bekommt. Dann die Hühnerschenkel aus dem Topf heben und zur Seite stellen. Die Zwiebel im Bratrückstand anrösten und nach ein paar Minuten den Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark zugeben, umrühren und sofort mit der Gemüsebrühe ablöschen.

5

Die Hühnerschenkel zurück in die Sauce legen, die Oreganoblättchen dazugeben und den Deckel schließen. Für ca. 40 Minuten sanft köcheln lassen.



6

Danach werden die Hühnerschenkel wieder herausgenommen und beiseite gestellt. Das Schlagobers in die Sauce gießen, RUPP Feinster Streich Gouda und die Schmortomaten aus dem Ofen zugeben. Kurz verkochen lassen und passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7

Die Hühnerschenkel wieder in die Sauce geben und im Bräter servieren. Dazu passen Bandnudeln oder Reis.

8

TIPP: Für dieses Rezept kann man auch ein ganzes Huhn (zerteilt) verwenden. Dann aber die Bruststücke später in die Sauce legen, da diese schneller gar sind als der Rest.