

TomatenHuhn bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Hühnerbeine, 3 große Dosen geschälte Tomaten, 2 kleine Dosen Tomatenmark, 4 Esslöffel Oregano, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel Paprikapulver, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Hühnerbeine mit einer Salz-, Pfeffer-, Oregano- und Paprikapulver-Ölmischung einpinseln und möglichst 8-12 Stunden ziehen lassen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken und die geschälten Tomaten grob zerkleinern.

Die Zubereitung:

Im Backofen bei ca. 170 Grad eine Stunde garen, gleichzeitig die Zwiebeln anbraten, Knoblauch zugeben und die Tomaten und das Tomatenmark zugeben. Auf kleiner Flamme unter regelmäßigem Umrühren einköcheln. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschmecken. Etwas von der Bratenflüssigkeit (ca. 150 ml) zur Tomatensauce geben und unterrühren. Mit Baguette, Fladenbrot oder Reis servieren und schmecken lassen.

Guten Appetit!