



Türkisches Hähnchen

½ [Hähnchen oder 4 Doppelbrüste mit Haut und Knochen](#) oder einfach ein Hähnchenfilet,

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Möhre
- 2 Paprikaschote(n) (Spitzpaprika)
- 2 Tomate(n)
- 3 Kartoffel(n)
- 1 Bund Lauchzwiebel(n)
- 1 Dose Tomaten
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Petersilie, glatte, gehackte
- 2 EL Tomatenmark,
- 0,5Liter Wasser
- n. B. Salz
- n. B. Pfeffer
- n. B. CasaLuna-Thymian, getrockneter (Kekik, gibt es im türkischen Lebensmittelgeschäft)
- n. B. CasaLuna-Kräuter der Mykale
- Öl zum Anbraten

Zubereitung - Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal

Die Hähnchen in Flügel, Ober- und Unterschenkel, Rücken und die Brüste zerteilen (die Doppelbrüste jeweils halbieren). Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung für Hähnchen würzen.

Alles in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten und dann in einen Bräter mit Deckel legen.

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Spitzpaprika putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in daumennagelgroße Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Die Dosentomaten zerkleinern und den Saft aufbewahren. Die Knoblauchzehen abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Alles Gemüse in einer Schüssel miteinander vermengen und den Tomatensaft dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, Kekik und etwas von der Gewürzmischung würzen.

Das Gemüse dann portionsweise in dem restlichen Öl in der Pfanne anbraten. Danach über das Fleisch in den Bräter geben. Das Tomatenmark mit Wasser vermengen und über das Gemüse gießen.

Im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen und noch einmal ca. 20 Minuten offen schmoren lassen.

Vor dem Servieren die klein gehackte Petersilie darüber geben.

Dazu passt frisches Fladenbrot.