

## Huhn mit Gemüse im Le Creuset Profitopf

Frankreich (für 2 Personen)

### Zutaten

- ca. 400...500g Hühnerfleisch ohne Knochen (z.B. Brustfilets oder Schenkelfleisch ohne Knochen)
- 2 reife Tomaten
- 2 Karotten
- 1 Lauch
- 1 rote Peperoni
- 1 Zucchini
- ein paar Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1...2 frische Rosmarinzwige
- Piment d'Espelette
- Edelsüßes Paprikapulver
- ca. 4dl Hühnerbouillon (warmes Wasser mit einem aufgelösten Bouillonwürfel)
- 1 Schuss Weisswein
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung

- Das Hühnerfleisch in 4...6 Stücke schneiden, waschen, trocknen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben.
- Tomaten im kochenden Wasser blanchieren, häuten und klein schneiden.
- Karotten und Peperoni ebenso in grössere Stücke schneiden.
- Lauch und Zucchini waschen und in Ringe schneiden.
- Knoblauch klein schneiden.

### Zubereitung

- In der Cocotte auf dem Herd das Geflügel im Öl rundum kurz (ca. 3 Minuten) und heiss anbraten.
- Mit einem Schuss Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- Alles Gemüse inkl. Knoblauch (ohne Tomaten) reingeben und andünsten. Dabei gut umrühren. Ca. 3 Minuten.
- Die gehackten Tomaten unterrühren und die Lorbeerblätter und je nach Schärfewunsch mit Piment d'Espelette würzen (Chilipulver).
- Dann alles schön in der Cocotte verteilen und so viel Bouillon zugeben, dass die Cocotte ca. 2/3 voll ist.
- Zuletzt die Rosmarinzwige unterstecken.
- Zugedeckt im Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten schmoren, bis das Gemüse ganz weich ist.

### Tipp:

- Entweder ohne Beilage oder mit Pommes Frites bzw. weissem Reis.

- Der Profitopf von Le Creuset ist eine flache, schwere, gusseiserne Pfanne mit ebensolchem Deckel. Meiner ist nur 26cm im Durchmesser und somit für max. 2 Personen geeignet. Innen und aussen hochwertig emailiert. Das Geniale daran ist, dass beim Schmoren die natürlichen Aromen voll zur Geltung kommen und vor allem auch, dass auf dem Tisch das Essen lange heiss bleibt. Er eignet sich für alles, was man 30...60 Minuten lang schmoren kann.

