

Pollo alla Cacciatora

Zutaten

- 750 g Hähnchenbrust
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebeln
- 1 große Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 Stangensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g braune Champignons
- Thymian
- Rosmarin
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein (oder Rotwein)
- 200 g gehackte Tomaten
- 500 ml pürierte Tomaten
- glatte Petersilie
- Olivenöl

Zubereitung

Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf in Olivenöl anbraten. Beiseite legen.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Paprika klein schneiden und im selben Topf mit etwas zusätzlichem Olivenöl anbraten. Gehakten Knoblauch und in Scheiben geschnittene Champignons dazugeben.

Thymian und Rosmarin klein hacken, mit dem Tomatenmark dazugeben und gut verrühren. Nach **ein paar Minuten** mit Weinwein ablöschen.

Die Hähnchenbrust und die gehackten und die pürierten Tomaten dazugeben. Alles **60 Minuten** abgedeckt auf **niedriger Hitze** schmoren lassen.

Bei offenem Deckel unter gelegentlichem Rühren **weitere 15 Minuten** köcheln, bis die Tomatensoße sämig wird.

Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passt [italienisches Weißbrot](#), Reis oder Nudeln.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:pollo_alla_cacciatora

Last update: **18.12.2025 13:47**

