

Pollo alla Cacciatora

Zutaten

- 4 Hähnchensteaks (ca. 1000 g)
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebeln
- 1 große Karotte
- 1 Lauchstange
- 1 rote Paprika
- 1/4 Knolle Sellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g braune Champignons
- Thymian
- Rosmarin
- 1 1/2 TL Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Weißwein (oder Rotwein)
- 200 g gehackte Tomaten
- glatte Petersilie
- Olivenöl

Zubereitung

Hähnchenfleisch in 3 - 4 cm große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf in Olivenöl anbraten. Beiseite legen.

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

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

Die Hähnchenbrust, die gehackten Tomaten und Salz dazugeben. Alles **120 Minuten** abgedeckt auf **niedriger Hitze** schmoren lassen.

Bei offenem Deckel unter gelegentlichem Rühren **weitere 15 Minuten** köcheln, bis die Soße 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: **08.01.2026 07:30**

