

Bauernhahn mit Kürbis und gebackenem Chicorée

Zutaten:

1 Bauernhahn

20 g Olivenöl, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehen

80 g Karotten, 30 g Sellerie, 30 g Lauch

1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei

90 g Tomatenmark, 250 ml Rotwein

750 ml Geflügelfond, 250 ml Geflügelsauce

500 g Kürbis, 2 Chicorée

Zubereitung:

Hahn in 8 Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hahn in Olivenöl beidseitig anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und in einem Römertopf geben.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, in der Pfanne kurz anbraten, danach etwas Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anrösten. Diesen Vorgang 3mal wiederholen.

Zum Schluss den Geflügelfond und die Geflügelsauce dazugeben und die mit Kräutern bedeckten Hahnteile gießen.

Den Deckel schließen und bei ca. 200°C 60 Minuten im Backofen schmoren.

Kürbis in gleich große Stücke schneiden und in Olivenöl langsam braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Chicoréeblätter mit Salz würzen, mit Mehl bestreuen und in Öl ausbacken.