

## Coq au rhum für 4 Personen

1 grosses Huhn, in 6-8 Stücke zerlegt, oder 4 kleinere Pouletschenkel und 2 grosse Pouletbrüstchen  
Saft von 1 Limone  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 rote Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
300 g San Marzano- oder Fleischtomaten  
1 grosse, mehlig kochende Kartoffel  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten  
½ Teelöffel gemahlener Piment  
1 dl dunkler Rum  
1,5 dl Hühnerbouillon  
2 Lorbeerblätter  
250 g Champignons  
1 Bund frischer Koriander oder glattblättrige Petersilie  
1,5 dl Rahm

\*\*\*\*\*

### Zubereitung

Das Huhn nach belieben häuten, mit dem Limonensaft beträufeln

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken.

Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken.

Die Tomaten etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, herausheben, kalt abschrecken, dann häuten und in eher kleinere Würfel schneiden.

Die Kartoffel schälen und möglichst klein würfeln.

Die Hühner Teile mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen. In einem Bräter reichlich Olivenöl erhitzen und die Hühner Teile darin von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen.

Im Bratensatz Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chilischote andünsten, den Piment darüber stäuben und kurz mitrösten.

Dann die Tomaten und die Kartoffel beifügen und alles mit dem Rum und der Bouillon ablöschen.

Aufkochen und die Hühner Teile in die Sauce legen. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang mit einer Schere einschneiden und beifügen.

Alles zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In einer Bratpfanne in etwas Olivenöl kräftig anbraten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Den Koriander oder die Petersilie hacken.

Nach 40 Minuten Garzeit die Pouletteile herausnehmen. Die Sauce aufkochen und den Rahm beifügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hühnerteile und die Champignons dazugeben und alles nochmals 5 – 10 Minuten ungedeckt kochen lassen.

Am Schluss mit Koriander oder Petersilie bestreuen.

(Quelle: annemarie wildeisen's kochen)