

# Compote de Poulet aux légumes (Poulet-Gemüse-Topf)



## Zubereitung

Für 6 Personen

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Die Peperoni vierteln und entkernen. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls vierteln. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
- 3 Die Pouletschenkel nach Belieben häuten. Schenkel und Brüstchen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 In einem grossen Bräter oder Schmortopf die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Zuerst die Pouletschenkel darin rundum anbraten. Herausnehmen. Anschliessend restliches Öl beifügen und die Pouletbrüstchen anbraten. Nun die Pouletschenkel wieder beifügen. Die beiden Paprikasorten mischen und darüberstäuben. Kurz mitrösten.

## Zutaten

- 3 Peperoni, rot
- 3 Peperoni, grün
- 6 Zwiebeln, mittelgross
- 6 Knoblauchzehen
- 8 Zweige Thymian
- 6 Pouletschenkel, klein
- 6 Pouletbrüstchen, mittelgross
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 0.5 Teelöffel Rosenpaprika, scharf
- 1 Teelöffel Paprika, mild
- 1 dl Noilly Prat
- 1 dl Hühnerbouillon
- 800 g Pelatitomaten
- 150 g Oliven, entsteint

Dann Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian einschichten. Noilly Prat, Hühnerbouillon sowie die Tomaten mitsamt Saft dazugeben. Alles aufkochen, dann zugedeckt im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 60 Minuten garen.

5 Nach 60 Minuten Backzeit die Oliven beifügen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals 20–30 Minuten fertig garen; die Pouletschenkel sollen am Ende sehr weich geschmort sein, sodass sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt. In Frankreich wird das Huhn begleitet von frischem Baguette. Aber auch Reis passt gut dazu.

Tipp Das Garen im Ofen hat den grossen Vorteil, dass die Zutaten zwar schön weich werden, aber nicht zerfallen.