GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 269

Hühnchen mit Ceci Neri, Fenchel und Blutorange

10 Minuten | 1 Stunde | 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen
2 EL Olivenöl
1 TL Fenchelsamen, grob gehackt
200 g schwarze Kichererbsen (Ceci Neri)
6 Knoblauchzehen
1 Blutorange, in dünne Scheiben geschnitten
1 große rote Zwiebel
3 Karotten, ganz
150 ml trockener Rotwein
2 EL Fenchelgrün, gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer

Rezept

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten in einen Bräter legen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Mit Fenchelsamen, Salz und Pfeffer würzen. Für 15 Minuten in den Ofen schieben, dann die Hähnchen wenden. Nach weiteren 10 Minuten Kichererbsen, Knoblauchzehen, Orangenscheiben, Zwiebelstücke und Karotten hinzufügen und in ca, 20 Minuten fertig braten. Nach 10 Minuten den Rotwein angießen und bis zum Ende der Garzeit das Gemüse ab und zu mit der Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Fenchelgrün dekorieren und mit Brot servieren.

Guten Appetit!