

# Huhn Marengo

Huhn Marengo ist ein Schmorgericht der klassischen französischen Küche. Bei Evi kommen hier Kindheitserinnerungen auf, da es Huhn Marengo früher in Ihrer Kindheit häufiger am Wochenende zu Essen gab. Also wurde es jetzt höchste Zeit dieses tolle Gericht einmal nachzukochen. Wir haben uns hier für die Zubereitung im Dutch Oven entschieden. Ihr könnt das Hähnchen aber auch genauso im Backofen in einer Kasserolle oder in einem Römertopf schmoren.

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Maishähnchen (in 8 Teile zerteilt)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 400g braune Champignons (in dickere Scheiben geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 1 Dose Schältomaten
- 350ml trockener Weißwein
- 1 Glas Hühnerbrühe
- 1 Glas schwarze Oliven
- Pfeffer und Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl
- etwas Mehl

Zuerst wäscht Ihr das Hähnchen und teilt es in 8 Stücke. Wendet die Hähnchenteile in Mehl und bratet sie dann in dem Olivenöl im Dutch Oven, oder aber in einem Bräter an.



Nachdem Ihr die Hähnchenteile dann aus dem Dutch Oven (oder dem Bräter) genommen habt, bratet Ihr die Zwiebel den Knoblauch und die Champignons an. Dann fügt das Tomatenmark hinzu und achtet darauf, dass es nicht anbrennt (dann wird es bitter). Nachdem Ihr dann alles mit dem Weißwein abgelöscht habt, lasst Ihr den Wein einreduzieren und fügt die Brühe und die Schältomaten dazu. Dann kommen die Hähnchenteile in den Sud. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 45 Minuten schmoren lassen. Beim Dutch Oven (wir haben den Petromax FT6) nehmt Ihr 15 Briketts unten und 7 für auf den Deckel. Falls nach dem Schmoren zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist, füllt etwas Wasser (Brühe geht auch) nach.



Als letztes kommen die Oliven hinzu und Ihr lasst das Huhn Marengo nochmal für 15-20 Minuten schmoren.



## Unser Tipp für Euch:

Das Huhn Marengo schmeckt am besten, wenn Ihr es einfach mit einem frischen Baguette zusammen serviert.

Probiert doch auch einmal [Ossobuco](#), ein Klassiker der italienischen Küche und mit der [Afritada](#) und dem [Bicol Express](#) können wir Euch zwei philippinische Rezepte ans Herz legen.