

Huhn nach Art vom Veneto

Geflügel

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Speck, durchwachsen	g	70	100
Hühnerbrustfilet	g	700	1000
Salz, Pfeffer, Mehl			
Staudensellerie	g	100	150
Zwiebel	St.	1	1
Knoblauchzehe	St.	1	1
Thymianblätter	TL	1	1
Rosmarinnadeln	TL	1	1
Olivenöl	EL	3	5
Weißwein	ml	90	125
Braune Bohnen, Dose (Berlotti)	g	350	530
Tomaten	g	100	150
Petersilie, Bund	St.	½	½

VORBEREITEN:

1. Speck würfeln.
2. Hühnerfilets in Streifen schneiden, salzen, pfeffern. Mehl bereit stellen.
3. Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Petersilie fein hacken

4. Bohnen abtropfen lassen. Bohnensud auffangen und mit 375 ml Wasser verlängern.
5. Tomaten abziehen, entkernen und würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Speck im Bräter knusprig ausbraten, herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Hühnerfleisch einmehlen und portionsweise im Speckfett beiderseitig **15 Minuten** bei milder Hitze anbraten. Herausnehmen, warm stellen.
3. Olivenöl in denselben Bräter geben und Sellerie, Zwiebel sowie Knoblauch **5 Minuten** andünsten. Wein angießen, Bodensatz lösen. Hühnerfleisch zugeben und **3 Minuten** im geschlossenen Bräter kochen.
4. Bohnen mit verlängertem Sud, Thymian und Rosmarin zugeben, salzen und pfeffern. Aufkochen und **15 Minuten** bei kleinster Hitze garen.
5. Vor dem Anrichten mit Petersilie, Tomatenwürfeln und Speck bestreuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Baguette, Penne