

ROSMARIN-HÄHNCHEN-EINTOPF

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- 500g kleine Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin
- 3 Karotten
- 250g kleine braune Champignons
- 500-1000g Hähnchenbrust
- 2 TL Stärke
- 400ml heiße, kräftige Gemüsebrühe
- 100ml Weißwein
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Zitronenzeste von einer unbehandelten Zitrone
- 1 Bund glatte Petersilie



Zubereitung

1. Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Kartoffeln und Karotten schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und in den **Ofenmeister** geben.
3. Nach Belieben 500 bis 1000g Hähnchenbrust in 2 cm große Stücke schneiden und dazugeben.
4. Champignons putzen, mit dem **Allzweckmesser** vierteln und auf dem Hähnchen verteilen.
5. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin portionsweise mit dem **Super-Hacker** zerkleinern und in die **große Nixe** geben. Stärke, heiße Brühe, Wein und Tomatenmark dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Die Mischung in den **Ofenmeister** gießen und den Deckel auflegen.
6. Im Backofen auf der untersten Schiene 1,5 Stunden schmoren.
7. In der Zwischenzeit 1 TL Zitronenzeste auf dem **Mircoplane Zester** abreiben und abgezupfte Petersilienblätter im **Kochs Liebling** zerkleinern.
8. Am Ende der Garzeit Zitronenschalen, Petersilie und Olivenöl mit dem **kleinen „Mix'n'Scraper“ Schaber** unter den Eintopf rühren und kurz durchziehen lassen.

Backzeit: 90 Minuten | 190°C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene

Servier-Tipp: Mit knusprigem Brot oder Reis servieren!

