

Sebze Tavuk

- 2 Hähnchen
- 3 Möhren
- 25 Paprikaschoten
- 10 Tomaten
- 18 Kartoffeln
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Dosen Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 8 EL Tomatenmark
- ¼ Liter Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Gewürzmischung (Hähnchengewürz)
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Hähnchen in Flügel, Ober - Unterschenkel, Rücken und in Brüste zerteilen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung für Hähnchen würzen.

Alles in einer Pfanne mit Öl rundherum goldbraun anbraten und dann in einen Bräter legen.

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Spitzpaprika halbieren, putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Walnuss große Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und klein schneiden. Die Dosentomaten zerkleinern und den Saft aufbewahren. Die Knoblauchzehen abziehen und kleinschneiden, mit etwas Salz zerdrücken.

Alles Gemüse in einer Schüssel miteinander vermengen und den Tomatensaft dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Kekik und etwas von der Gewürzmischung abschmecken.

Das Gemüse dann portionsweise in dem restlichen Öl anbraten. Danach über das Fleisch in den Bräter geben. Das Tomatenmark mit Wasser vermischen und über das Gemüse gießen.

Im geschlossenen Bräter im Backofen bei 200 °C ca. 60 bis 80 Minuten schmoren lassen.

Vor dem Servieren die klein gehackte Petersilie darüber streuen.