

Huhn mit Zimt

<i>1 Hähnchen</i> <i>(etwa 1,2 kg)</i>	unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, in portionsgroße Stücke zerteilen, mit
<i>Salz</i>	würzen
<i>frisch gemahlenem Pfeffer</i>	zerlassen, das Hähnchenfleisch von allen Seiten darin braun anbraten
<i>100 g Butter</i>	abziehen, in Scheiben schneiden, zu dem Fleisch geben
<i>2 rote Zwiebeln</i>	
<i>125 ml (1/8 l) Rindfleisch- oder Hühnerbrühe</i>	hinzugießen, das Fleisch in dem Bräter in den Backofen geben
<i>Ober-/Unterhitze:</i>	180-200 °C (vorgeheizt)
<i>Heißluft:</i>	160-180 °C (nicht vorgeheizt)
<i>Gas:</i>	Stufe 3-4 (vorgeheizt)
<i>Schmorzeit:</i>	Etwa 1 Stunde.
	<i>Für die Sauce</i>
<i>2 Knoblauchzehen</i>	abziehen, feinhacken, mit Salz verreiben
<i>8 Tomaten</i>	kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, die Stengelansätze heraus-schneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden
<i>250 ml (1/4 l) Weißwein</i>	mit Tomaten und Knoblauch zum Kochen bringen
<i>1 Eßl. Tomatenmark</i>	unterrühren
<i>250 g Staudensellerie</i>	putzen, waschen, die harten Außenfäden abziehen, in feine Streifen schneiden, hinzufügen, mit Salz, Pfeffer würzen, das Gemüse bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen
<i>2 Eßl. gehackte Petersilie</i>	hinzufügen, die garen Hähnchenstücke mit bestreuen, die Tomatensauce darübergießen
<i>1/2 Teel. Zimt</i>	mit
<i>1 Eßl. geriebenem Parmesan-Käse</i>	bestreuen
<i>Beilage:</i>	Bandnudeln.