

Huhn mit Zimt

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