

### Scharfes Poulet (Pollo arrabiata)

Pollo arrabiata - So heißt das Gericht auf italienisch, also zorniges, wütendes, tolles Huhn. Dabei war das Huhn weder tollwütig noch zornig. Immer wenn ein Gericht durch die Peperonischoten (die im italienischen peperoncini heißen) besonders scharf wird, heißt es all'arrabiata. So auch die Penne all'arrabiata.

#### Zutaten für (für 4 Personen):

1 Poulet 1,7 kg  
Mehl zum bestäuben,  
3 Karotten,  
3 Knoblauchzehen,  
2 Stauden-Selleriestangen,  
1 Zwiebel,  
6 EL Olivenöl,  
Salz, Pfeffer,  
1 Bund Basilikum,  
1 Fl. Chianti,  
1 Dose gewürfelte Tomatenstücke (400 g),  
1 Bund Blattpetersilie,  
1 EL Oregano,  
1 getr. Peperoni

#### Zubereitung:

Das küchenfertige Poulet in mittelgroße Stücke zerlegen (Keulen, Flügel, Brusthälften, Rücken in 2 Teile). Alle Röstgemüse ( Karotten, Sellerie, Knoblauch und Zwiebel ) in kleine Würfel schneiden. Die Poulet-Teile salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Kasserolle (mit Deckel) in Olivenöl anbraten bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Die Poulet-Teile kurz herausnehmen, die Röstgemüse an-rösten, mit ½ Fl. Chianti aufgießen, die Tomatenstücke, den Oregano und die Peperoni Schote zugeben. .

Die Poulet-Teile so einlegen, dass die braunen Hautflächen aus der Flüssigkeit ragen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 bis 30 Min. schmoren lassen. Nach der Hälfte der Garzeit bei Bedarf Wein nach gießen.

Dazu passt eigentlich nur ein Chianti classico, oder ein Cabernet Sauvignon aus der Toscana.

Tipp von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de): Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. [Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.](#)