

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Teubner: Aufläufe, S. 20

\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 1 küchenfertiges Huhn (etwa 1,2 kg)  
180 g Zwiebeln, davon 100 g geschält und geviertelt  
Salz  
1 Knoblauchzehe  
je 200 g rote und grüne Paprikaschote  
60 g Serrano-Schinken,  
400 g Tomaten,  
3 EL Olivenöl  
100 ml Rotwein,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 EL gehackter Oregano

Für die Maiskruste:

3 Maiskolben,  
40 g Zwiebel  
4 Scheiben Weißbrot (100 g)  
20 g Butter,  
1/8 l Sahne,  
1 Ei  
Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
80 g frisch geriebener Manchego

Außerdem:

Olivenöl für die Form  
20 g frisch geriebener Manchego

**Rezept:**

1. Das Huhn unter fließendem Wasser innen und außen sorgfältig waschen, trocken tupfen. Mit einem Messer in 8 Teile teilen: je 2 Schenkel und Flügel, den parallel zum Rückgrat geteilten Rücken und die beiden am Brustbein geteilten Bruststücke.

2. Das Huhn und die geviertelten Zwiebeln in einem großen Topf mit Wasser bedecken. Salzen, aufkochen, den sich bildenden Schaum abschöpfen, die Hitze reduzieren, den Topf zudecken und das Huhn etwa 25 Minuten kochen, das Fleisch sollte nicht zu weich sein.  
Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Haut mit einem kleinen Messer entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

3. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten von Samen und Scheidewänden befreien und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Schinken fein würfeln. Die Tomaten blanchieren, häuten, Stielansatz und Samen entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin hell an-schwitzen. Die Paprikawürfel unter häufigem Rühren 8 bis 10 Minuten dünsten. Den Schinken und die Tomaten zufügen, mit dem Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5

Minuten köcheln lassen. Den Oregano und das Fleisch untermischen.

4. Für die Maiskruste die Hüllblätter und die Fäden von den Maiskolben entfernen. Die Kolben in kochendem Salzwasser 20 bis 25 Minuten kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer die Körner von oben nach unten abschneiden und zur Seite stellen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Brot entrinden und in 5 mm große Würfel schneiden.

5. Die Butter zerlassen und die Zwiebel hell anschwitzen. Das Brot darin goldgelb anrösten. Den Pfanneninhalt in eine Schüssel geben. Sahne, Ei, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, über die Brotmischung gießen und kurz einziehen lassen. Den Mais und den Käse untermischen.

6. Eine Form ausfetten. Die Hähnchenmasse einfüllen und mit der Maismischung bedecken. Mit dem Käse bestreuen und das Gratin bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten überbacken.