Gemüsetopf mit Huhn
Tavuk Güveçi

Tavuk Güveçi ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hähnchen und Gemüse besteht. Es wird oft in einem Tontopf (Güveç) zubereitet, was dem Gericht seinen Namen gibt.
Tavuk Güveçi ist ein sehr leckeres und einfaches Gericht, das sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen eignet.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

4 Poulardenkeulen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Zwiebel(n)
5 Chilischote(n) mild
3 Tomate(n)
3 Kartoffel(n)
3 Aubergine(n) klein
5 EL Olivenöl
30 g Butter
1 Bund Petersilie

Vorbereitung

Die Poulardenkeulen waschen, trocken tupfen und Ober- und Unterschenkel mit einer Geflügelschere trennen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifchen schneiden. Die Peperoni von den Stielen befreien, längs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und klein schneiden. Die Tomaten kochendheiß überbrühen, häuten und vierteln. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Auberginen waschen, die Stielansätze abschneiden. Die Früchte in große Würfel schneiden.

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Knapp die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. In eine Auflaufform, wenn möglich einen Güvectopf, legen. In dem restlichen Öl nach und nach alle Gemüse anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Fleisch geben. Etwas Wasser dazugießen. Die Butter in Flöckchen auf das Gemüse setzen und die Form mit Alufolie verschließen. Das Gericht in der Mitte des Backofens in etwa 1 ½ Stunden garen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und darauf streuen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de