

Exotische Hähnchen-Schenkel in Cola-Rotwein-Soße

Für 2 Personen

2 Hähnchenschenkel a 150 g	2 Kartoffeln, mehlig	4 Schalotten
6 Zehen Knoblauch	1 L Frittieröl	250 g Kopfsalat
100 ml Mineralwasser	300 ml Rotwein, trocken	75 ml Sojasoße
75 ml Cola light	75 ml Tomatenketchup	60 g Aprikosenmarmelade
Paprikapulver	Chilipulver	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Frittieröl in der Friteuse vorheizen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen, die Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, würfeln und darin anschwitzen. Das Mineralwasser dazu gießen und das Ganze dünsten. Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenschenkel scharf anbraten. Danach die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform legen. Die gedünsteten Schalotten und den Knoblauch zusammen mit 200 Milliliter Rotwein, der Sojasoße, dem Tomatenketchup, Cola und der Konfitüre verrühren und über die Hähnchenschenkel geben. Das Hähnchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen in schmale Scheiben schneiden und frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Chilipulver, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Vor dem Servieren, den restlichen Rotwein über das Hähnchen gießen, zusammen mit den Kartoffelchips auf Tellern anrichten und mit Salatblättern garnieren.

Jana Rätz am 11. Januar 2010