

Winzer-Töpfchen mit Mais-Hähnchen-Keulen

Für zwei Personen

Für das Winzertöpfchen:

2 Keulen vom Maishähnchen	300 g runde Drillinge	500 g rote, kernlose Weintrauben
100g Blue Stilton-Käse	1 Bund Frühlingszwiebeln	130 g Butter
1 EL Mehl	1 TL Zimt	1 EL feiner Zucker
1 Zweig Thymian	2 EL natives Olivenöl	weißer Balsamico
weißer Pfeffer, Salz		

Beim Maishähnchen die Keulen am Gelenk teilen und die Haut abziehen. Das Mehl und den Zimt mit etwas Salz vermengen und die Hähnchenkeulen mit der Mischung einreiben. Das Öl und die Butter in einer beschichteten Schmorpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Hähnchenteile darin von beiden Seiten sanft anbraten. Den Deckel auflegen und bei kleiner Hitze weiter dünsten lassen. Die äußere Schicht der Frühlingszwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und zum Fleisch geben. Anschließend die Kartoffeln waschen, bürsten und ebenfalls in die Pfanne geben. Wenn die Drillinge gar sind, die gewaschenen Weintrauben dazugeben. Einige Weintrauben für die Dekoration aufbewahren. Zwischendurch immer wieder vorsichtig wenden. Alles mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und noch etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren den Blue Stilton-Käse in kleinen Bröckchen hinzugeben und mit dem Balsamico abschmecken. Das Winzertöpfchen sollte jetzt eine cremige Konsistenz haben. Den Thymian klein zupfen. Das Winzertöpfchen auf Tellern anrichten, mit frischen Trauben und Thymian garnieren und servieren.

Gabriele Lönne am 15. Dezember 2014