

## Chutney von grünen Tomaten mit Hähnchen-Keulen

### Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
3 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
250 ml Hühnerbrühe	1 kg grüne Tomaten	1 grüne Chili
2 EL Pflanzenöl	1 EL Zucker	1 Spritzer Weißweinessig
4 Kirschtomaten	1 Bund Lauchzwiebeln	

Von den Keulen die Haut ablösen. Hähnchenkeulen salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Keulen rundherum anbraten. Zwei Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, mit dem Lorbeerblatt und dem Thymian zu den Hähnchenkeulen geben. Wenn die Zwiebeln gut angebraten sind mit Hühnerbrühe angießen und die Keulen zirka 30 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit die grünen Tomaten würfeln. Die Zwiebel schälen, bei der Chilischote die Kerne entfernen, beides fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel anbraten, die Tomatenwürfel zugeben und mitbraten, Zucker darüber streuen und karamellisieren, salzen und pfeffern und zirka zehn Minuten köcheln. Mit Thymianblätter, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, kurz vor Ende die gehackte Chili zugeben (Menge je nach Schärfewunsch). Die Kirschtomaten mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln putzen, klein schneiden und kurz mitbraten. Von den geschmorten Hähnchenkeulen das Fleisch je nach Wunsch vom Knochen lösen. Die Hähnchenhaut in einer beschichteten Pfanne kross braten. (Die Haut dabei mit einem Topf beschweren, dann ergibt sich eine Art Chip). Hähnchenkeulen mit dem Tomatenchutney anrichten. Dazu passen Bandnudeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. Juli 2009