

Hähnchen in Rotwein-Soße

Für 4 Personen

1 frisches Hähnchen ca. 1,2 kg	Salz	8 kleine Kartoffeln, fest
2 EL Butterschmalz	5 Schalotten	10 braune Champignons
2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch	500 ml Rotwein

Die Keulen und die Brüste vom Huhn lösen. Die Keulen in Ober- und Unterkeule trennen, die Haut abziehen und salzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren. In einem Topf ein Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Keulen darin anbraten bis sie rundherum goldbraun sind. Die Schalotten schälen und vierteln, die Champignons ebenfalls säubern und klein schneiden. Zu den Keulen in den Topf geben. Thymian dazugeben. Den Knoblauch pellen und klein hacken und mit den Kartoffeln ebenfalls hinzufügen. Rotwein angießen und den Deckel auflegen. Bei kleiner Flamme schmoren bis alles weich ist. In der Zwischenzeit die Haut würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Die Hühnerbrust salzen, von beiden Seiten im restlichen Butterschmalz anbraten und bei 180 Grad im Backofen fertig garen. Hühnerbrust aufschneiden, mit Keulen, Gemüse und Soße anrichten, knusprige Haut darüber streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 10. November 2009