

# Geschmorte Hähnchen-Keule in Rotwein mit Schalotten

## Für 4 Personen

20 g Hefe	1 Prise Zucker	350 g Mehl
Salz	10 kleine Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 Hähnchenkeulen	2 EL Butterschmalz	Pfeffer
2 EL Sojasauce	500 ml Spätburgunder Rotwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	1 EL Haselnüsse	1 TL Rosinen
100 g Champignons	2 EL Butter	

Für den Hefeteig die Hefe mit ca. 150 ml lauwarmen Wasser und einer Prise Zucker verrühren, alles mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig mischen. Diesen abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauch schälen und andrücken. Die Hähnchenkeulen im Gelenk durchschneiden und die Haut abziehen. Keulen in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 EL Sojasauce ablöschen. Die Sojasauce einkochen, dann mit Rotwein ablöschen, Lorbeer und Thymian zugeben und ca. 30 Minuten schmoren lassen, dabei die Keulen immer wieder wenden. Bei Bedarf noch etwas Rotwein nachgießen. Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen. Haselnüsse und Rosinen fein hacken und unter den Hefeteig mischen. Aus dem Teig dünne Baguettstangen formen und diese im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Die Champignons putzen, vierteln und kurz vor dem Servieren zu den Keulen geben, ca. 5 Minuten mitköcheln lassen, nochmals abschmecken. Die Keulen aus dem Topf nehmen und anrichten. Die Sauce mit 2 EL Butter montieren und über die Keulen geben. Mit den Brotstangen servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 23. März 2011