

# Schmorhuhn in Rotwein mit Trauben und Semmelknödeln

## Für vier Portionen

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	3 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 frisches Maishähnchen	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	300 ml Rotwein	300 ml Geflügelfond
300 g rote Trauben, kernlos	4 Brötchen, vom Vortag	1 Zwiebel
1 EL Butter	250 ml Milch	2 Eier
200 ml Milch	1 Bund Schnittlauch	Salz, Muskatnuss
Mehl	Petersilie zur Garnitur	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Das Maishähnchen acht Teile schneiden (Oberkeule, Unterkeule, halbierte Brust) und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Olivenöls in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenteile darin goldbraun anbraten. Den Rotwein und Geflügelfond zugeben und einmal aufkochen lassen. Den Knoblauch und die Hälfte der Kräuter zufügen. Den abgedeckten Bräter in den Backofen schieben und 20 Minuten schmoren lassen. Bei geöffnetem Deckel nochmals 10 Minuten backen.

Die Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit der Milch ablöschen, einmal aufkochen. Die heiße Milchemischung und die Eier zu den Brötchen geben und untermengen. Kräftig mit Salz und Muskat würzen. Schnittlauch klein schneiden und unter die Semmelmasse heben. 10 Minuten ziehen lassen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und die restlichen Kräuter zugeben und anschwitzen. 5 Minuten schmoren lassen, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Die Trauben entrappen und zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. 2-3 Minuten köcheln lassen.

Die Semmelmasse zu 8 Knödeln formen, in Mehl wenden und das überschüssige Mehl gut abklopfen. Die Knödel in reichlich leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Das Schmorhuhn mit dem Rotweinsud und den Trauben auf einer tiefen Platte anrichten. Die Knödel mit auf die Platte legen und mit Petersilienblättern garnieren.

Horst Lichter am 21. November 2015