

Geschmorte Hähnchen-Keulen italienischer Art

Für 2 Personen:

Für das Soffrito:

1 mittelgroße Zwiebel 2 Stangen Sellerie 1 große Möhre
8 0ml Olivenöl

Für die Hähnchenkeulen:

6 Hähnchen-Unterkeulen 2 EL neutrales Öl 1 Fleischtomate
2 Knoblauch-Zehen 200 ml Weißwein 250 ml Hühnerbrühe
1 EL Tomatenmark Parmesanrinde

Für das Gewürz-Säckchen:

$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren 1 TL Pfeffer 2 Lorbeerblätter
10 g Steinpilze, getrocknet 1 Zweig Rosmarin

Die Hähnchenkeulen nach Möglichkeit über Nacht mit 1-2 TL Salz einsalzen. So hat das Salz Zeit, ins Fleisch tief einzudringen.

Für das Soffritto die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Ebenso die Möhre und den Sellerie, wobei diese beiden auch in einem Blitzhacker (*) klein gehäckselt werden können.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne mit großem Durchmesser und Deckel auf mittlerer Stufe erhitzen.

Erst die Zwiebelwürfel hineingeben und kurz andünsten. Dann Möhre und Sellerie dazu geben und die Hitze zurückschalten. Das Gemüse soll nun langsam karamellisieren, ohne dabei anzubrennen oder bitter zu werden.

Öfter umrühren, ggf. die Hitze zurückschalten, wenn es zu braten beginnt und ruhig 1-2 EL Wasser in die Pfanne geben. Das Karamellisieren dauert mindestens 45-50 Minuten.

Ist das Soffritto zwischen goldgelb und hellbraun, ist es fertig. Entweder beiseite Stellen, im Kühlschrank aufheben oder einfrieren.

In einer Pfanne das neutrale Öl erhitzen und die Hühnerkeulen darin rundum anbraten.

Unterdessen die Knoblauchzehen pellen und fein hacken.

Die Fleischtomate quer halbieren und mit der Schnittfläche vorsichtig auf einer Reibe reiben, bis nur noch die Haut übrig ist.

Die Gewürze mit den getrockneten Steinpilzen in einen Teefilter geben und mit einem Stück Küchegarn verschließen.

Das Soffritto erhitzen und den Knoblauch hinein geben. Etwa 30 Sekunden lang andünsten.

Dann das Tomatenmark einrühren und weitere 30 Sekunden anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen. Die pürierte Tomate unterrühren und die Keulen dazu geben.

Mit der Brühe aufgießen, bis die Keulen etwas über die Hälfte bedeckt sind.

Das Gewürzsäckchen dazu legen und vorsichtig salzen. Waren die Keulen über Nacht bereits gesalzen, jetzt lieber weniger nehmen.

Wenn eine alte Rinde vom Parmesankäse da ist, darf sie auch in die Soße.

Den Deckel auflegen und bei kleiner Hitze für ca. 2 Stunden schmoren.

Von Zeit zu Zeit umrühren und mit einem flachen Löffel das Öl, das sich an der Oberfläche absetzt, abschöpfen. Geschmorte Hähnchenkeulen nach der Garzeit mit geschlossenem Deckel vom Herd ziehen und noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.

Das Gewürzsäckchen und die Parmesanrinde herausfischen.

Geschmorte Hähnchenkeulen mit einem Stück Brot und einem Salat servieren.