

# In Wein geschmortes Hähnchen mit gerösteten Trauben

## Für 4 Personen:

Olivenöl	1 Hähnchen (1,4 kg)	4 Zwiebeln
4 Karotten	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund frischer Rosmarin
1 EL Mehl	300 ml Weißwein	200 ml Hühnerbrühe
600 g Kartoffeln	2 Handvoll Weintrauben	glatte Petersilie

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Das Huhn in 8 Stücke schneiden. Erhitzen Sie eine Ölanstöße in einem großen Topf bei mittlerer Hitze. Das Huhn würzen, in Chargen in die Pfanne geben und alles goldgelb anbraten. Auf einem Teller beiseite stellen.

Zwiebeln schälen und in Keile schneiden, die Karotten hacken, dann schälen und fein hacken.

Das Gemüse in die Pfanne geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 15 Minuten lang sanft anbraten oder weich und klebrig, aber nicht gefärbt.

Bringen Sie das Huhn in die Pfanne zurück. Den Rosmarin pflücken, fein hacken und dazugeben, dann das Mehl unterrühren. Die Hitze auf mittelhoch drehen und einige Minuten einfärben lassen.

Den Wein eingießen und zum Kochen bringen, dann die Hitze senken und um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Kartoffeln grob hacken und hinzufügen, die Brühe einfüllen und wieder zum Kochen bringen. Alles in eine Bratform geben und 30 Minuten im Ofen kochen, oder bis die Kartoffeln zart sind und das Huhn vom Knochen fällt.

Die Trauben in eine kleine Bratform geben, mit etwas Öl beträufeln und die letzten 20 Minuten im Ofen oder bis sie karamellisiert sind.

Die Trauben in das Huhn einrühren, fein hacken und über die Petersilienblätter streuen und servieren.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021