



ROTWEIN HUHNER

A LA PROVENCE



Dies Rezept eignet sich hervorragend für eine Sommerparty. Die Tomaten und der Rotwein geben dem Hähnchenfleisch einen unnachahmlichen Geschmack, der einen in Urlaubsstimmung versetzt.

Für 4 Personen:

- 6 Hähnchenkeulen (ca. 1 - 1,2 kg)
- 250 g frische Champignons
- 1 kg Tomaten oder
- 1 große Dose Tomaten ohne Saft
- 200 g schwarze Oliven
- 1 Flasche trockenen französischen Rotwein
- 3 Eßl. Olivenöl
- 250 g kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Eßl. Basilikum
- 1 Eßl. Thymian
- 1 Eßl. Majoran
- Salz, Pfeffer
- (600 g Kartoffeln)

Man kann das Gericht mit Kartoffeln als Sättigungsbeilage kochen, dann wird das ganze fast ein Eintopfgericht. Ohne Kartoffeln ist es etwas eleganter.

1 Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und häuten. Den Knoblauch putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln pellen. Evtl. Kartoffeln schälen.

2 Von den Hähnchenkeulen die Haut entfernen, kurz abspülen, trockentupfen. An dem Gelenk zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 In einem Bräter (es geht auch ein großer Kochtopf) auf der Herdplatte das Olivenöl erhitzen und die Hähnchenkeulen darin von allen Seiten anbraten, nach einigen Minuten den Knoblauch und die Zwiebeln kurz mit braten. Zum Schluss die Kräuter zugeben und etwa 1 Min. mit braten..

4 Die Tomaten und die Oliven in den Bräter geben und mit 1 Flasche Rotwein ablöschen, das Lorbeerblatt zugeben. Insgesamt etwa 45 Min. zugedeckt schmoren.

5 Inzwischen die Pilze waschen und putzen. Die großen Pilze halbieren, leicht salzen und 10 Min. vor Schluß zugeben. Am Ende der Bratzeit sollte die Soße etwa auf die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeit reduziert sein. Sollte das nicht der Fall sein 10 Min vor Bratende 2/3 der Flüssigkeit in einen anderen Topf umfüllen und dort auf die Hälfte reduzieren. Danach die Soße wieder in den Bräter geben und alles noch etwas ziehen lassen.

6 Mit Salz und groben Pfeffer abschmecken, die Soße evtl. andicken.

Dazu Baguette

