



Hähnchen mit Knoblauch

4 Portionen

1 Hähnchen (ca. 1200 g) [Hähnchenkeulen]
1 Knoblauchknolle
250 g rosa Champignons
12 Schalotten
8 oder 12 Kirschtomaten
ein paar Zweige Thymian
½ Bund glatte Petersilie
20 g Mehl
20 g Butter
40 g Butterschmalz
125 ml Hühnerbrühe
125 ml Noilly Prat
Salz
Pfeffer

Knoblauchknolle in Zehen teilen, diese pellen, halbieren und entkeimen
Champignons putzen und ggf. halbieren oder vierteln
Schalotten schälen
Thymianblättchen von den Zweigen zupfen (1 TL)
Petersilie hacken
Mehl und Butter zu Mehlbutter verkneten
Tomaten vierteln
Hähnchen zerlegen und salzen

Hähnchenteile im Butterschmalz rundum braun anbraten. Pfeffer, Brühe und Wermut angießen, aufkochen, Thymian, Knoblauch, Schalotten und Champignons zugeben, salzen und pfeffern, Deckel auflegen und 30-35 Min. schmoren. Hähnchenteile und das Gemüse aus dem Topf nehmen und warm stellen. Schmorfond um die Hälfte einkochen und mit Mehlbutter binden. Hähnchenteile und Gemüse wieder in die Soße geben, aufkochen, Tomaten und Petersilie zugeben, abschmecken und sofort servieren.

Dazu Ciabatta und ein trockener Weißwein oder auch ein leichter Rotwein.