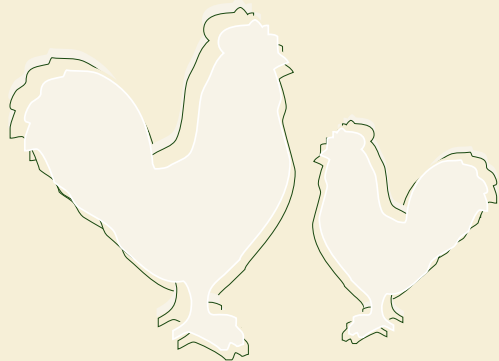


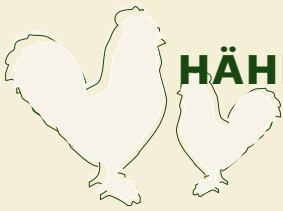


HÄHNCHENKEULEN

in Marsala-Balsamico-Sauce



Landgeflügel



HÄHNCHENKEULEN

in Marsala-Balsamico-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

8	Hähnchenunterkeulen (oder 4 am Gelenk zerteilte Schenkel)
2 EL	Olivenöl
10	Schalotten, geschält und halbiert
3	Knoblauchzehen, geschält und halbiert
300 ml	Marsala (alternativ Sherry oder Portwein verwenden)
150 ml	Balsamicoessig
2	Rosmarinzweige
100 ml	Sahne



Zubereitung:

Das Öl in eine heiße Pfanne (tiefe Pfanne mit Deckel oder Bräter) geben und die Hähnchenteile von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Schalotten und Knoblauch in das Bratfett geben und leicht anbräunen. Die Hähnchenteile zurück in die Pfanne geben und mit Marsala und Balsamico ablöschen. Die Rosmarinzweige in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel 40 Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen. Ab und an die Hähnchenteile wenden.

Fleisch, Schalotten und Knoblauch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce bis auf die Hälfte reduzieren. Rosmarinzweige entfernen und Sahne zugeben. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die Hähnchenteile gießen und zu Brot oder Reis servieren.