

Geschmorte Pouletschenkel



Rezept für 4-6 Personen als Hauptgang

Einkaufsliste

- 10 Pouletschenkel
(Ober- / Unterschenkel)
Salz, Pfeffer, Gewürz
nach Wahl
- 2 - 3 Thymianzweige
- 1-2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Cherrytomaten
- 3 dl Noilly Prat (trockener
französischer Wermut)
- 3 dl Bratenjus oder Bouillon
- 3 dl Saucenrahm
Currypulver
Bratbutter

Vorbereiten

Pouletfleisch 2 Stunden vor Gebrauch aus Kühlschrank nehmen.
Pouletschenkel kurz unter kaltem Wasser spülen und gut abtrocknen
Je nach Wunsch ganze Schenkel beim Gelenk halbieren
Pouletteile gut würzen mit Salz, schwarzem Pfeffer oder Gewürz
nach Wahl.
Falls möglich Poulet 2 Stunden vorher würzen
Thymianblättchen von den Zweigen zupfen
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
Cherrytomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer oder Gewürz
nach Wahl bestreuen.

Zubereiten

In hoher Bratpfanne oder Bräter Bratbutter erhitzen und die
Pouletteile rundum bei mittlerer Hitze gut anbraten.
Thymianblättchen, gehackte Zwiebel und Knoblauch dazugeben und
noch leicht mitanbraten.
Mit Noilly Prat ablöschen und leicht einkochen lassen.
Bratenjus dazugeben und zugedeckt 30 Minuten garen lassen
Nach ca. 20 Minuten halbierte und gewürzte Cherrytomaten dazugeben.
Hitze leicht erhöhen, Rahm dazugiessen und nach belieben mit
Currypulver würzen, ev. mit Mehl/Butter Sauce binden.

Als Beilage Reis, Teigwaren, Kartoffeln oder Gemüse servieren.