

Das schnellste Huhn der Welt oder Wermuthuhn

Zutaten für 2 Portionen:

4 Schalotten oder 2 Zwiebeln

½ Knolle frischen Knoblauch (nach Geschmack)

2 Hähnchenkeulen

Oliveöl

Salz und Pfeffer

1 EL Butter 3 Stiele Thymian

150 ml Wermut (Noilly Prat)

200 ml Hühnerbrühe

100 ml Sahne

1-2 kleine Dosen Tomaten

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch klein schneiden und Hähnchen im Gelenk halbieren dann mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Oliveöl im Bräter erhitzen und die Keulen rundherum goldbraun anbraten ca. 6 Minuten. Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die Butter bei mittlerer Hitze im Bratensatz schmelzen lassen und Schalotten, Knoblauch und Thymian weich garen. Mit dem Wermut ablöschen und kurz einkochen. Brühe zugeben und aufkochen lassen. Die Dosentomaten jetzt zugeben.
3. Die Keulen in die Sauce legen und im heißen Ofen bei 180 C (Ober-Und Unterhitze) 40 Minuten garen.
4. Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch herausnehmen. Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Soße pürieren (muss nicht unbedingt sein) und das Fleisch hineinlegen.

Dazu passen Nudeln, Reis oder ein leckeres Brot um die Soße aufzunehmen.