

Hähnchenschlegel in Thymian-Wermutsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

4	Hähnchenschlegel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Thymian
3 EL	Öl
200 ml	trockener Wermut (Noilly-Prat)
350 g	Fleischtomaten
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
150 ml	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
	Saucenbinder

Zubereitungszeit: 20 Minuten, plus Garzeit 2x30 Minuten (bei 225°C und 180°C)

1. Hähnchenschlegel waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und die abgezupften Stiele zusammen binden. Backofen auf 225°C vorheizen.
2. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten hellbraun anbraten Thymianblättchen, Stiele und den Knoblauch (mit Salz zerdrückt) zugeben und mit Wermut ablöschen, Thymianstiele zugeben.
3. Das Fleisch mit der Oberseite nach unten in den Bräter legen und auf der untersten Schiene des Backofens 30 Minuten schmoren lassen. Inzwischen die Tomate häuten und würfeln.
4. Nach 30 Minuten Bratzeit Hähnchen wenden und die Temperatur auf 180°C zurücknehmen. Tomaten und Sahne zugeben. 30 Minuten weiter schmoren und ab und zu mit Bratenfond beschöpfen. Paprika mit etwas Öl verrühren und kurz vor Ende der Backzeit die Hähnchen damit bestreichen (nicht früher, da der Paprika verbrennt).
5. Alles aus dem Ofen nehmen und die Sauce mit etwas Saucenbinder leicht binden. Mit Reis und einem grünen Salat servieren.

*Falls Nachbräunen notwendig sein sollte:
Die Temperatur auf 250°C erhöhen (oder Grillfunktion) , den Bräter auf die 2. Schiene von unten stellen, und das Fleisch beim Weiterbräunen beobachten.*

