

# Hänchenschlegel in Vin Santo Sauce

*Für 2-3 Personen*

## Zutaten:

|          |                                |        |                                  |
|----------|--------------------------------|--------|----------------------------------|
| 4        | Hänchenschlegel                | 200 ml | Vin Santo                        |
| 2        | Knoblauchzehen, fein gewürfelt | 400 ml | Geflügelfond                     |
| 150 g    | Möhren, fein gewürfelt         | 20 g   | Zucker                           |
| 100 g    | Sellerie, fein gewürfelt       | 100 ml | Vin Santo                        |
|          | Salz, Pfeffer                  | 50 g   | Walnüsse                         |
| 3 EL     | Öl                             | 200 g  | blaue Trauben halbiert, entkernt |
| 3 Stiele | Thymian                        |        |                                  |

*Zubereitungszeit 1 ¼ Stunden, Bratzeit 60 Minuten,*

1. Die Hänchenschlegel putzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einem Bräter erhitzen, und den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Hänchenschlegel von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen. Thymian und das Gemüse zugeben, anrösten mit 200 ml Vin Santo ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Die Hänchenschlegel mit der Oberseite nach unten in den Fond legen und auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten offen garen.
3. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180°C zurückschalten und die Hänchenschlegel wenden. Danach die Hänchenschlegel aus dem Topf nehmen und im ausgeschalteten Ofen in einer Pfanne warm halten.
4. 20 g Zucker im Topf hell karamellisieren, mit 100 ml Vin Santo und dem Geflügelfond ablöschen. In 10 Minuten bei milder Hitze um 1/3 einkochen.
5. Wenn man möchte kann man die Walnüsse kurz zum Karamell geben, dann ablöschen und nach 5 Minuten die Trauben zugeben und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Dazu passt Reis oder Risotto und Salat.

*Nüsse und Trauben kann man evtl. weglassen.*

