



Pouletschenkel mit Weintrauben

Zutaten

- 2 Pouletschenkel
- 1 Knoblauchknolle
- 250g Trauben verschiedene Farben
- 100ml roter Wermut
- 4 Stängel Estragon

Aufwand/ Zeit

- 2 Personen
- Vorbereitung in 8 Minuten
- Garzeit 40 Minuten

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine ofenfeste beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Pouletschenkel rundherum mit ½ EL Olivenöl einreiben, dann mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit der Haut nach unten in die Pfanne legen und einige Minuten goldbraun anbraten. die ungeschälten Knoblauchzehen mit den Handballen andrücken und rund um die Pouletschenkel verteilen. Die Trauben in die Pfanne zupfen.

Die Schenkel umdrehen, den Wermut angießen und die Pfanne für 40 Minuten in den Ofen stellen, bis die Pouletschenkel goldbraun und zart und die Sauce eingedickt ist. Einen Schuss Wasser dazugießen und die Pfanne vorsichtig schwenken, um den Bratensatz zu lösen. Die Pouletschenkel mit den abgezupften Estragonblättern bestreuen und servieren.

ChuchiChef
kanal 9