

Weihnachtsmenü

HAUPTGANG – Hähnchenkeule in Rotwein

Zutaten:

25 g getrocknete Pilze
25 g Butter
1 Zweig frischer Rosmarin
1 Lorbeerblatt
4 Hähnchenkeulen
350 ml Rotwein
4 Scheiben Pancetta
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Die getrockneten Pilze in eine Schale mit heißem Wasser geben und 15 min einweichen lassen. Danach abgießen und ausdrücken.
- 2 Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Rosmarin und Lorbeer dazu geben. Anschließend die Hähnchenkeulen hinzugeben und unter häufigem Wenden goldbraun braten.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen, die getrockneten Pilze hinzugeben. Dann den Wein darüber gießen und kochen, bis er verdunstet ist.
- 4 Die Hähnchenkeulen aus der Pfanne nehmen, jede Keule mit Pancetta umwickeln, diese mit einem Cocktailspieß befestigen und wieder in die Pfanne zurück legen.
- 5 Bei mittlerer Hitze 30 min ohne Deckel garen, bis das Fleisch durch gegart ist.
- 6 Bei Bedarf den Sud mit Mehlschwitze andicken und weitere 5 min köcheln lassen.
- 7 Dazu passen Kartoffeln oder Reis.
- 8 Servieren.

Guten Appetit!

