
Typ: Fleisch

Quelle: Quelle: Elisabeth Raether, Zeit-Magazin

Bemerkungen: Dieses Zimthühnchen stammt aus der Küche der gestressten Frau, denn im Prinzip muss man nichts tun. Noch nicht mal Schalotten schneiden, denn die werden im Ganzen gegart.

Pfanne zum Garen in den Backofen geschoben: 170°C, 60 min. Sehr gute Garmethode!

Zutaten: Zutaten für 4 Personen:
270 g Schalotten,
70 g Speck,
4 Hühnerschenkel,
Salz,
schwarzer Pfeffer,
etwas Olivenöl,
50 ml Essig,
50 ml Weißwein,
50 ml Wasser,
50 g Rosinen,
2 Zimtstangen

Rezept: Die Schalotten ungeschält in kochendes Wasser geben und ungefähr 8 Minuten lang weich kochen. Herausnehmen, schälen und beiseitestellen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne (am besten einer unbeschichteten mit hohem Rand) den gewürfelten Speck auslassen. Speck herausnehmen, beiseitestellen. In dem verbliebenen Fett die Schalotten ungefähr 8 Minuten lang unter Rühren dünsten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Hühnerschenkel salzen und pfeffern, etwas Öl in die Pfanne geben, darin die Schenkel von allen Seiten anbraten, insgesamt ungefähr 10 bis 15 Minuten lang. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Essig, Weißwein und Wasser in die noch heiße Pfanne gießen, die Flüssigkeit kocht sofort auf, den Bratensatz mit einem Pfannenheber lösen. Rosinen hinzufügen. Schalotten, Speck und Hühnerfleisch zurück in die Pfanne geben, Zimtstangen hinzufügen, noch mal salzen und pfeffern. Das Ganze 35 bis 40 Minuten lang mit geschlossenem Deckel schmoren lassen, bis das Fleisch durchgegart ist.