

GESCHMORTES RIESLINGHÄHNCHEN MIT NUSSKARTOFFELN & KARAMELLSIERTEN TRAUBEN



Zutaten für das Rieslinghähnchen:

- 1 Maishähnchen oder 4 Hühnerkeulen
- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 500 g Trauben
- 250 g Schalotten
- 8 Salbeiblätter
- 4 Zweige Thymian
- 375 ml Riesling
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Wachholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Zitronensaft
- Butter
- Zucker
- frisch geriebene Muskatnuss
- 200 g Walnüsse
- Öl
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- 1 Schmortopf

Zubereitung:

Das Hähnchen abbrausen und trocken tupfen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und den Salbei in Streifen schneiden, den Thymian von den Stielen abstreifen. Die Schalotten schälen und halbieren.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Hähnchen gut anbraten von beiden Seiten. Wieder herausnehmen und die Schalotten mit den Kräutern andünsten. Mit dem Riesling alles ablöschen, Nelken, Wachholder und Lorbeerblätter hinzu geben, mit Salz & Pfeffer würzen und zugedeckt bei niedriger Hitze im Topf ca. 40 Minuten (Hähnchenkeulen ca. 30 Minuten) schmoren. Das Hähnchen zwischendurch im Topf drehen.

GESCHMORTES RIESLINGHÄHNCHEN MIT NUSSKARTOFFELN & KARAMELSIERTEN TRAUBEN



Die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker hinzu geben. Wenn der Zucker flüssig ist, die Trauben hinzugeben und ca. 4 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Das Kartoffelwasser abschütten. In einer Pfanne die Walnüsse mit etwas Butter anrösten. Die Kartoffeln hinzu geben und kurz in der Pfanne schwenken.

Das Rieslinghähnchen prüfen ob es durch ist. Dafür mit der Messerspitze in das Fleisch stechen. Wenn der austretende Fleischsaft klar ist, ist das Hähnchen gar.

Die Trauben in den Topf geben, kurz mitschmoren und anschließend mit den Nusskartoffeln zusammen anrichten.