



So schmeckt Brandenburg: Ein Rezept von Olaf Kosert

Töplitzer Weinhuhn

Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerkeulen a 230-250g
150 g Zwiebeln
350 g Karotten
4 frische Feigen
(ersatzweise getrocknete Soft-Feigen)
30 g Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
400 ml Rotwein
300 ml Brühe
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
Frischer Rosmarin und Thymian
200 g kernlose Weintrauben
1 EL Zucker
20 g Butter
25 ml Grappa oder anderer Brand



Zubereitung

Zwiebeln, Karotten und Knoblauch schälen, Zwiebeln würfeln und Karotten in mundgerechte Stücke schneiden. Feigen ebenfalls schälen und kleinscheiden.

Hühnerkeulen kräftig salzen, pfeffern, von der Innenseite längs an den Knochen entlang Fleisch einschneiden, um den Gar-Prozess zu verkürzen. In einer großen Pfanne bei mäßiger Hitze in Butterschmalz ca. 10 min auf der Hautseite goldbraun anbraten, wenden und weitere 3 min braten. Aus der Pfanne nehmen.

Im verbleibenden Fett Zwiebeln, Karotten und Feigen ca. 4 min anbraten. Tomatenmark dazugeben, weitere 2 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestreuen, 2 min weiterbraten. Mit Wein und Brühe auffüllen. Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian dazugeben.

Hühnerkeulen auf das Gemüse legen, und bei geschlossenem Deckel ca. 45 - 50 min schmoren.

Weintrauben halbieren. Zucker und Butter in kleiner Pfanne schmelzen lassen, Weintrauben dazugeben, nur kurz erwärmen. Grappa dazugießen und flambieren (dafür langes Streichholz verwenden und Abstand von der Pfanne halten, sowie darauf achten, dass die Stichflamme nicht die Abzugshaube in Flammen setzt.)

Hühnerkeulen mit den Weintrauben servieren. Dazu passen Baguette oder Kartoffeln.

-