

Prosecco-Huhn mit Erdäpfel und Tomaten

für 3 Personen

Zutaten

6 Stk. Hühnerunterkeulen (ca. 600 g)
600 g festkochende Erdäpfel
200 g Kirschtomaten
300 ml Prosecco
100 ml Olivenöl
3-4 große Knoblauchzehen
3-4 Zweige Rosmarin
unbehandelte Zitrone
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die geschälten Erdäpfel vierteln und in einer Schüssel mit kaltem Wasser beiseite stellen.

Die Knoblauchzehen schälen und in relativ dicke Scheibchen schneiden.

Danach die Zitrone gut mit heißem Wasser waschen, drei Scheiben mit einer Dicke von etwa einem halben Zentimeter ab- und diese jeweils in der Mitte durchschneiden.

Die Haut der Hendlhaxerl auf der Außenseite mit dem Finger vom Fleisch lösen und je ein Zitronenstück unter die Haut schieben.

Das Wasser aus der Schüssel mit den Erdäpfelspalten abgießen und diese auf den Boden einer Bratpfanne füllen. Auf den Erdäpfeln erst die Knoblauchscheiben, dann die Hendlhaxerl sowie den in Stücke gerissenen Rosmarin verteilen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl übergießen.

Anschließend mit Prosecco auffüllen und bei etwa 180 Grad ins Rohr schieben. Nach etwa 25 Minuten die Temperatur auf 150 Grad reduzieren und für weitere 25 Minuten schmoren lassen.

Nun die Tomaten zwischen den Hendlhaxerln verteilen und bei eingeschalteter Oberhitze oder Grillfunktion je nach Leistung des Herds für 10 bis 20 Minuten zu Ende braten.

Wenn sowohl die Haut der Hendlhaxerl als auch die Erdäpfel knusprig-braun sind, aus dem Rohr nehmen und servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen! (red, derStandard.at, 12.06. 2013)