

Hähnchen im Tomatenbad

Rezeptur nachfolgend für 6-8 Hähnchenkeulen:

In der Kasserolle oder im Bräter werden in Olivenöl bei großer Hitze 2-3 Zwiebeln in ¼-Ringen angebraten; es kommen, sobald diese glasig sind, 8 gepresste Knoblauchzehen und drei getrocknete, geschrotete Chilischoten hinzu. Wenn alles kräftig Farbe angenommen hat, geschehen die nächsten Schritte innerhalb von etwa 30 Sekunden:

1,5 Eßl. Sojasauce einrühren, ca. 5cl Gin hinzugeben und sofort abflambieren (Achtung! Die Flamme schlägt sofort hoch; durch ständiges Drehen des Topfes und Rühren mit einer Schaumkelle wird der Flamme stets Sauerstoff hinzugefügt).

Nach dem Ausbrennen wird mit etwa ¼ Liter Weißwein abgelöscht und ein gutes Pfund geschälte Tomaten hinzugegeben. Wenn vorhanden, etwas Brühe hinzu (sonst nicht).

Der nun entstandene Sud wird etwa 5 Minuten bei kleiner Hitze eingekocht, es kommen zum Schluss ½ Tel. Salz, ½ Eßl. Zucker und frischen Oregano hinein.

Die ungewürzten Hähnchenkeulen werden in einer (großen) Auflaufform ausgelegt, so dass sie nicht übereinander liegen. Dann ist der zuvor beschriebene Fond über das Geflügel zu gießen und nach dem Abkühlen 1 Tag im Kühlschrank durchzuziehen. Ich empfehle Abdeckung mit einem feuchten Baumwoll-oder Leinentuch.

Die Auflaufform wird dann am nächsten Tag, wie sie ist, bei etwa 190° C im Ofen geschoben, bis die Keulen gar sind (je nach Größe).

Vor dem Servieren in der Originalform empfehle ich, frischen Basilikum über das Fleisch zu streuen.

Das Geflügel kann auch halbwarm oder kalt verzehrt werden.