



Hauptgang

Pouletschenkel in Sherry

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|---------|------------------------------------|
| 50 gr | Sultaninen |
| 8 Stück | Wachholderbeeren |
| 1.50 dl | halbtrockener Sherry |
| 1,50 dl | trockener Weisswein |
| 4 EL | Sherry- oder Weinessig |
| 4 Stück | Pouletschenkel (ganz) á ca. 180 gr |
| | Salz, Weisser Pfeffer |
| 2 Stück | Zwiebeln (gross) |
| 600 gr | Fenchel |
| 40 gr | Bratbutter |

Zubereitung:

Sultaninen, Wachholderbeeren,
Sherry, Wein und Essig

Die Sultaninen heiss abbrausen und auf einem Küchencrepp abtrocknen. Die Wachholderbeeren zerdrücken. Beides mit Sherry, Wein und Essig verrühren.

Pouletschenkel

Die Pouletschenkel im Gelenk teilen, salzen und pfeffern und mit der Marinade vermischen. Zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zwiebeln, Fenchel

Zwiebeln sowie Fenchel in Streifen schneiden.

Pouletstücke
Bratbutter

Die Pouletstücke aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In der Bratpfanne mit der Bratbutter die Pouletschenkel allseits scharf anbraten. Hitze etwas reduzieren und Zwiebel und Fenchel hinzugeben und glasig dünsten.

Mit der Marinade ablöschen. Fleisch und Gemüse öfters mit der Kochflüssigkeit begiessen und ca. 30 Minuten – bei sanfter Hitze – schmoren lassen. Abschmecken und servieren.