



Für 6 Portionen

## ZUTATEN

1,5 kg	Hähnchenteile (z. B. Hähnchenkeulen)
100 g	Weizenmehl
2	Zwiebeln
150 g	Knollensellerie
150 g	Möhren
125 g	Speck
1	Kräutersträußchen (1 Zweig Estragon, 1 Zweig Rosmarin, 5 Zweige Thymian, 5 Stängel Petersilie)
2 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Weinbrand
500 ml	Rotwein
500 ml	Geflügelfond
1	Knoblauchzehe
	Speisestärke zum Binden
	Salz, Pfeffer

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

## ZUBEREITUNG

Die Hähnchenteile waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knollensellerie und Möhren putzen, schälen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln.

In einem Bräter Sonnenblumenöl erhitzen und die Hähnchenteile von allen Seiten kräftig darin anbraten. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Speck nacheinander zugeben und anbraten.

Weinbrand, Rotwein und Geflügelfond zugießen. Aufkochen lassen. Knoblauchzehe schälen und mit dem Kräutersträußchen zufügen. Bei mittlerer Temperatur ca. 1 Stunde schmoren.

Geflügel aus dem Bräter nehmen, auf einer Platte anrichten und im Backofen warm stellen. Die Sauce aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf gießen, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden.

Das Geflügel mit der Sauce anrichten und dazu Baguette servieren.