

Winzerhähnchen

Für 4 Portionen

8 Schalotten
800 g kleine Frühkartoffeln
4 Hähnchenkeulen
6 El Olivenöl
Salz, Pfeffer
400 g kernlose Trauben (hell und dunkel)
5 Stiele Majoran
200 ml Weißwein
400 ml Hühnerbrühe

1. Schalotten schälen, Kartoffeln gründlich waschen und beides je nach Größe längs halbieren.
2. Schalotten, Kartoffeln und Hähnchenkeulen in eine Fettpfanne geben, gründlich mit Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zutaten gleichmäßig auf dem Blech verteilen und im heißen Ofen bei 220°C auf der mittleren Schiene 30 Min. goldbraun braten (Umluft nicht empfehlenswert).
3. Inzwischen Trauben und Majoranblättchen von den Stielen zupfen. Wein und Brühe aufkochen und zusammen mit den Trauben und dem Majoran zu den Hähnchenkeulen auf das Blech geben. Den Ofen auf 200°C herunterschalten und das Winzerhähnchen weitere 15 Min. garen.