

Tomaten-Hähnchen-Ragout mit Knoblauch

Für 4 Personen:

4 Hähnchenkeulen	4 El Olivenöl	4 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	50 ml Geflügelbrühe	600 g Tomatenfruchtfleisch
16 Oliven	1 El gehackter Thymian	1 Tl Speisestärke
1 Bio-Zitrone	400 g Focaccia-Brot	Salz, Pfeffer

Die Hähnchenkeulen in der Hälfte zerteilen und vom Oberschenkelknochen befreien. Die Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem tiefen Bräter erhitzen und die Hähnchenstücke von allen Seiten knusprig anbraten.

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Hähnchenstücke aus dem Bräter nehmen und die Knoblauchscheiben im Bratfett anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Geflügelbrühe aufgießen. Die grünen Oliven halbieren und zusammen mit der Polpa von Mutti zugeben.

Alles zum Kochen bringen und die angebratenen Hähnchenstückewieder zurück in den Bräter legen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und für 20 Minuten in den 180 °C heißen Ofen geben.

Nach 20 Minuten den Bräter mit dem geschmorten Tomaten-Hähnchen-Ragout aus dem Ofen nehmen. Den Deckel abheben und den gehackten Thymian zugeben. Etwas Speisestärke anrühren und den Tomaten-Schmorsud damit binden. Die Schale einer Bio-Zitrone über das Schmorgericht reiben und mit Focaccia-Brot servieren.

Christoph Rüffer am 21. März 2025