

Hähnchenkeulen mit Traubensauce**Zutaten für 4 Personen**

4 Hühnerkeulen
300g kleine Champignons
8 Schalotten
300g kernlose Tafeltrauben (netto, ohne Stängel)
50ml Cognac oder Weinbrand
150g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Champignons gründlich putzen, Stiele abschneiden, kleine Köpfe ganz lassen, größere halbieren. Die Schalotten schälen, die Trauben waschen und längs halbieren.

Jetzt die Hähnchenkeulen rundum salzen und pfeffern und von allen Seiten im Pflanzenöl in einer Kasserolle kräftig anbraten. Deckel auflegen und bei niedriger Hitze 25 Minuten schmoren. Keulen aus der Kasserolle nehmen, Pilze und Schalotten in dem Fett kurz andünsten, mit dem Cognac ablöschen und 100ml Wasser dazu gießen, Keulen wieder darauf legen und alles mit Deckel weitere 10 Minuten schmoren.

Hähnchenkeulen und Gemüse aus der Kasserolle nehmen, Crème fraîche in die Sauce rühren und die Sauce insgesamt auf etwa 300ml Flüssigkeit einkochen lassen. Die Trauben darin erhitzen, das Gemüse und die Keulen wieder dazu geben und alles noch einmal wieder sehr heiß werden lassen, aber nicht kochen. Endgültig abschmecken und mit Bandnudeln servieren.

Rezept und Autor: Helmut Gote