

Wermut-Huhn

Man nehme für 4-6 Portionen:

1 Hähnchen/Poularde ca2 kg	Keulen, Flügel und Brust abtrennen; Karkasse anderweitig verwenden
etwas neutrales Öl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Paprikapulver edelsüß	
ca. 150 ml Noilly Prat	
4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
750 g Tomaten	häuten und in Stücke schneiden
ein paar Zweige Thymian	
150 ml Sahne	
außerdem:	Backofen auf 250° - Grillfunktion - vorheizen

- Hähnchenteile auf ein tiefes Backblech legen. Mit Öl beträufeln, großzügig salzen, dann pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen. Ein paarmal auf dem Blech wenden, damit die Teile rundum gleichmäßig benetzt sind. Mit der Hautseite nach oben ca. 10 Minuten grillen, bis die Haut kross ist.
- Tomaten, Knoblauch und Thymian in einer Schüssel vermengen, leicht salzen und pfeffern.
- Hitze auf 180° Umluft reduzieren. Wermut angießen, die Tomatenmischung zwischen den Hähnchenteilen verteilen. Nach ca. 60 Minuten Sahne angießen und weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Auf dem Blech servieren.

Dazu: Reis oder Polenta und trockenen Weißwein oder Rosé.