



## Wermut-Hähnchen

Man nehme für 4 Portionen:

4 Hähnchenkeulen	
neutrales Öl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Paprikapulver edelsüß	
150 ml Noilly Prat	
4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
1000 g Tomaten	häuten und in Stücke schneiden, leicht salzen und pfeffern
ein paar Zweige Thymian	
250 ml Sahne	
außerdem:	Backofen vorheizen auf 250° Umluft mit Grill

- Hähnchenkeulen einölen und großzügig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gewürze etwas einreiben. Die Keulen mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und für ca. 10 Minuten in den Ofen geben, bzw. bis die Haut schön gebräunt ist.
- Das Blech aus dem Ofen nehmen. Backofentemperatur auf 180° Umluft reduzieren. Noilly Prat, Tomaten, Knoblauch und Thymian zu den Keulen geben. Nach 60 Minuten die Sahne angießen und alles noch 10 Minuten im Ofen lassen. Auf dem Blech servieren.

Dazu: Reis und trockener Wein, weiß oder rosé.