

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

Hot Chicken Legs

& DuVon Chenin Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

8 kleine Hähnchenschenkel
20 g getrocknete Tomaten
1 unbehandelte Zitrone
1 ½ EL Koriandersamen
1 ½ EL Fenchelsamen
2 EL Chiliflocken
75 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 große Dose Schälto­maten
100 ml Rotwein
4 EL schwarze Oliven (entsteint)
1 Bund frischer Koriander
Salz + schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

In einer Pfanne 1 ½ EL Koriandersamen und 1 ½ EL Fenchelsamen ohne Öl anrösten. 20 g getrocknete Tomaten klein schneiden, Schale einer unbehandel­ten Zitrone abreiben. Mit 2 EL Chiliflocken, 1 Knoblauchzehe und 50 ml Olivenöl mit einem Stabmixer zu einer sämigen Paste vermengen. Hähnchenschenkel abspülen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit der Marinade einreiben.

Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 – 5 Stunden oder über Nacht marinieren.

Marinierte Hähnchenschenkel aus dem Kühlschrank nehmen, in eine feuerfeste Schale legen und Raumtemperatur annehmen lassen. Backofen auf 180° C vorheizen. Hähnchenschenkel 30 Minuten backen.

Parallel 1 Zwiebel pellen und in Würfel schneiden, 1 Knoblauchzehe pellen, in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch mit etwas Olivenöl in einem Tiegel kurz andünsten, mit 100 ml Rotwein ablöschen, 1 große Dose geschälte Tomaten dazu geben und alles erhitzen. ½ Bund frischen Koriander grob hacken. Zusammen mit 4 EL schwarzer Oliven in den Tomatensud geben, mit Salz und Pfeffer würzen und sanft köcheln lassen, so dass sich die Sauce reduziert. Sobald das Hähnchenfleisch gar ist, Schenkel auf einem Teller anrichten, reichlich Tomatensauce darüber geben und mit Basmatireis sowie gehacktem Koriander servieren. Guten Appetit!

Zu den würzigen Hähnchenschenkeln empfiehlt Armand den tropisch-frischen DuVon Chenin Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de