

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

Sweet Chicken

& DuVon Chenin Blanc – Druiwetros

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 kleine Hähnchenteile
- 200 g Aprikosen-Chutney
- 200 g Mayonnaise
- 35 g Beutel Instant Zwiebelsuppe
- 180 ml kochendes Wasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen. Inhalt des Instant Zwiebelsuppen Beutels in eine Schüssel geben und mit 180 ml kochendem Wasser übergießen. 200 g Aprikosen-Chutney und 200 g Mayonnaise einrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht.

Hähnchenteile in eine ofenfeste Schale legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Würzige Sauce gleichmäßig über die Hähnchenteile gießen. Schale auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen. Hähnchen 60 – 70 Minuten backen, bis die Haut dunkel gebräunt ist.

Eine passende Beilage zum Sweet Chicken ist gebackenes, noch knackiges Gemüse der Saison mit körnigem Reis. Besonders beliebt ist die restliche, süße Bratensauce.

Tipp: Wer kein Aprikosen-Chutney findet, mischt ganz einfach aromatisches Currypulver mit fruchtiger Aprikosenmarmelade.

Eine ideale Weinbegleitung zum Sweet Chicken ist der fruchtbetonte Chenin Blanc Druiwetros vom Weingut DuVon.

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