

Huhn in Pomeranzensauce

Für 6-8 Personen

12-15 Hühnchenteile (Schenkel, Brust mit Haut und Knochen etc.)

Salz

Mehl

Butterschmalz

700 ml Hühnerbrühe

500 ml Weißwein

500 ml Orangensaft

2 ½ TL getrocknete Orangenschale

Muskatblüte

Rosmarin

Zimt

Ingwer

etwas Honig

200 g Trockenpflaumen ohne Stein

100 g Korinthen

Orangenscheiben



Die Hühnchenteile waschen, trockentupfen. Salz mit Mehl mischen und die Hühnchenteile darin wälzen, bis sie vollständig bestäubt sind. In heißem Butterschmalz rundherum anbraten und dann beiseite stellen. Wenn ein Teil etwas dunkler gerät, macht das nichts.

Die restlichen Zutaten in einem Topf mischen und aufkochen lassen. Dann solange köcheln, bis die Sauce etwas eingedickt ist, würzen. Die Hühnchenteile mit dem ausgetretenen Saft zugeben und das Ganze ca. 1 Stunde sanft schmoren. Es soll nicht brodeln. Evtl. mit Saft, Brühe oder Weißwein strecken. Nicht zu viel Wein zugeben, er soll den Orangengeschmack nicht überdecken. Vor dem Servieren Orangenscheiben (ungespritzt oder geschält) in der Sauce erwärmen.

Dazu schmecken in Brühe oder Salzwasser gekochte mittlere Perlgraupen oder Brot. Evtl. kann man auch noch etwas Orangenmarmelade in die Sauce geben.

Für 12 Personen habe ich 16 Hühnerkeulen gemacht, das hat ausgereicht.