

# Haehnchen mit Balsamicozwiebeln

Das perfekte Dinner, Studentenessen am  
03.03.2007 bei mir

## ZUTATEN

2 küchenfertige Hähnchen (Ich habe 10  
Hähnchenkeulen genommen)  
Öl  
1 l Rotwein  
1 l Hühnerbrühe  
3 rote Paprika  
6 Schalotten  
2 Gläser Balsamicozwiebeln  
100 ml Pflaumenbalsam (Hatte ich nicht: Habe ich  
ersetzt durch 6 kleingeschnittene Trockenpflaumen in  
100 ml Balsamicoessig eingelegt)  
1 Zweig Thymian  
Salz und Pfeffer  
Butter und Mehl für die Mehlschwitze  
Zucker

500 g Bandnudeln  
3 Zucchini



## ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchen(teile) in einem Bräter mit Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie eine braune Kruste haben. Dann den Deckel auf den Bräter setzen.
2. Paprika in Stücke schneiden, ebenso die Schalotten und beides mit in den Bräter geben und leicht andünsten.
3. Anschließend das Ganze mit Rotwein aufgießen und die Brühe hinzufügen. Nun salzen, pfeffern und den Zucker zugeben. Dann den Thymian zugeben und alles 1 Stunde im Backofen bei 150 Grad garen lassen
4. Anschließend die Balsamicozwiebeln mit dem eigenen Saft aus dem Glas sowie den Pflaumenbalsam zugeben und weitere 30 Minuten garen lassen.>
5. Von der Flüssigkeit aus dem Bräter ca. 1/2 Liter für die Soße abnehmen und den Rest auf 180 Grad bei offenem Bräter weiterbraten lassen.
6. Dann aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze herstellen und mit der abgenommenen Flüssigkeit aufgießen und abschmecken. Die Soße soll ganz leicht süß-säuerlich schmecken.
7. Die Zucchini in dünne Steifen schneiden. Nudeln im Salzwasser kochen und kurz bevor die Nudeln al dente sind, die Zucchinistreifen dazugeben.
8. Zum Servieren die Zucchini-Nudeln auf dem Teller anrichten, das in der Zwischenzeit fast zerfallene Hähnchen daraufgeben und mit der Soße übergießen.