Hähnchenkeulen in Burgundersauce

Zartes Hähnchenfleisch in würziger Burgundersauce!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei

Für 4 Personen

4-6 Hähnchenkeulen

Salz
weißer Pfeffer
2 EL Speisestärke
1 EL Öl
125g durchwachsener Speck gewürfelt
100g Zwiebel gewürfelt
½ L Rotwein
1 Knoblauchzehe halbiert
1 Lorbeerblatt
etwas Petersilie
1 Prise Thymian
1 Prise Estragon
1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
3 Wacholderbeeren
250g Champignons halbiert
20g Butterschmalz zum Dünsten

1. Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Speisestärke bemehlen.
2. In einem Schmortopf die Butter erhitzen, Speck- und Zwiebelwürfel anbraten. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. In der gleichen Bratbutter die Geflügelteile von allen Seiten anbraten. Die Hälfte des Weines aufgießen. Alle Gewürze, Speck und Zwiebeln dazugeben. Zugedeckt langsam weich dünsten, nach etwa 15 Minuten den restlichen Wein aufgießen. Weitere Garzeit etwa 40 Minuten.
3. Fleischteile herausnehmen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und warm stellen.
4. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt von der Sauce entfernen und die Sauce im offenen Topf bei starker Hitze auf die gewünschte Menge einreduzieren. Champignons in Butterschmalz 3 Minuten dünsten, zur Sauce geben und diese abschmecken.
5. Die Hähnchenkeulen anrichten, etwas Sauce darüber gießen, die restlichen Sauce separat servieren.

Beilage: glutenfreie Spätzle und Gemüse