

POULET MIT TOMATEN- CHILI-SAUCE

MARINADE

1 EL milder Senf

½ Bio-Zitrone
abgeriebene Schale

¼ TL Pfeffer

2 Knoblauchzehen

3 EL Weisswein

8 Poulet-Oberschenkel

Alle Zutaten verrühren und das Poulet damit bestreichen, zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank marinieren.

POULET

Poulet in Bratpfanne mit wenig Butter beidseitig anbraten, in vorbereitete Form legen.

SAUCE

2 Bundzwiebeln

1 Knoblauchzehe

½ EL Ingwer

1 roter Chili

entkernt, fein gehackt.
Alles 5 min. andämpfen

500 g Cherry-Tomaten

200 g Crème fraîche

1 EL Weisswein

2 EL Ketchup

1 TL Salz

wenig Pfeffer

beigeben, ca. 15 min. köcheln und zum Poulet in die Form geben.

Poulet 30 min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C backen.

