

Geschmortes Hähnchen mit Möhren

Zutaten (Für 4 Personen):

1 Hähnchen (küchenfertig zerlegt)
Salz und Pfeffer
Mehl
350g Schalotten
500g Möhren
2 Knoblauchzehen
Tomatenmark
1 EL Puderzucker
300ml Weißwein
400ml Brühe

Zubereitung:

Das Hähnchen waschen, würzen, in Mehl wenden und anbraten. Möhren in Stifte schneiden, Schalotten in Würfel schneiden. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen, die Schalotten in dem Bratenfett anbraten. Das Tomatenmark, den Zucker, den Wein und die Brühe hinzugeben. Etwas Mehl einrühren. Das Fleisch hineinlegen und bei mittlerer Hitze 1 1/2 Stunde schmoren lassen. Nach 30 Minuten die Möhren hinzufügen.

