

# Fleischgerichte mit Honig



## Toskanisches Salbeihähnchen

*Zutaten:* 5 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 4 Hähnchenschenkel, Paprikapulver, etwas Salz, 10 Salbeiblätter, 2 Zwiebeln, 1 kg Tomaten,  $\frac{1}{4}$  l Weißwein, 1  $\frac{1}{2}$  TL Honig.

*Zubereitung:* Knoblauchzehen längs halbieren und im heißen Öl leicht anbraten, aus dem Öl herausnehmen. Hähnchenschlegel mit Paprikapulver und etwas Salz einreiben, im Öl von beiden Seiten anbraten, dabei die Salbeiblätter mitbraten. Die Zwiebel in Spalten schneiden und dazugeben. Die Tomaten heiß brühen, häuten, in Stücke schneiden und dazugeben, etwa 15 Minuten einkochen lassen. Den Wein angießen, köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Die Soße mit Salz, eventuell auch etwas Pfeffer und dem Honig abschmecken.

*Tipp:* Das Hähnchen schmeckt mit Reis oder Fladenbrot.

(Friedgard Schaper)

