

Hähnchen in Apfelweinsauce

- 1 Brathähnchen
- Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Currypulver
- 1 EL Mehl
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer (2 cm)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2,5 dl Cuvée Jean-Georges oder Möhl-Saft (klarer Apfelwein)
- 1 Stange Lauch
- 2 rote Äpfel
- 2 EL Kapern
- 2 EL entkernte schwarze Oliven
- 1 Bund glatte Petersilie

Salz, Pfeffer und Curry mit dem Mehl vermischen und das vorher zerlegte Hähnchen damit einreiben. Die Hähnchenteile von allen Seiten kräftig in Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Die Zitronenschale heiss abwaschen, die Hälfte der Schale dünn abschälen und hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale zum Hähnchen geben und anbraten. Mit dem Apfelwein ablöschen und zugedeckt 30 Min. schmoren lassen. Lauch, Äpfel, Oliven und Kapern zum Fleisch geben und 5 Min. mitschmoren lassen. Gehackte Petersilie dazugeben und die Sauce abschmecken.