



Kikok-Hähuchen-Schenkel mit fruchtigem Tomatensugo

Zutaten (für ca. 4 Personen):

4 Kikok-Hähnchen-Schenkel
1 kg reife Tomaten
1 EL Tomatenmark
4 Schalotten
Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, Thymian, Chilisalz
1 TL Zucker
1 TL scharfer Senf
Basilikum, Petersilie
2 EL Ketchup
12 Kirschtomaten
2 EL Öl
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz

Tomaten in kochendes Wasser geben und die Haut abziehen. Den Strunk ausschneiden. Im Anschluss würfeln.

Die Schalotten in feine Würfel schneiden, im Öl gut anschwitzen. Die Tomaten zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zucker abschmecken.

Tomatenmark, Ketchup und Senf hinzufügen und köcheln lassen.

Basilikum und Petersilie fein schneiden, die Kirschtomaten halbieren und zugeben. Die Kikok-Hähnchen-Schenkel mit Salz, Pfeffer und Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz würzen und im Backofen 40 Minuten bei 200° C braten.

Tomatensugo auf eine Platte geben, mit Schnittlauchröllchen garnieren. Die Kikok-Hähnchen-Schenkel obendrauf legen.