

# Schmorhuhn in Rotwein mit Trauben und Semmel-Knödeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/09/schmorhuhn-in-rotwein-mit-trauben-und-semmel-knoedeln/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/09/schmorhuhn-in-rotwein-mit-trauben-und-semmel-knoedeln/)

Zutaten für 4 Personen:

## Für das Hähnchen:

- 1 frisches Maishähnchen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stiele Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- 300ml Rotwein
- 300ml Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer

## Für die Knödel:

- 4 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 Eier
- Mehl
- ca. 200ml Milch
- 1 Bund Schnittlauch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

## Außerdem:

- 300g rote, kernlose Trauben
- 2 Zwiebeln
- Petersilie

## Zubereitung:

Dem Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Das Hähnchen in 8 Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 1/2 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenteile darin goldbraun anbraten. Rotwein und Geflügelfond zugeben und einmal aufkochen lassen.

Den Knoblauch und die Hälfte der Kräuter zufügen. Den abgedeckten Bräter in den Backofen schieben, 20 Minuten schmoren lassen und dann mit geöffnetem Deckel nochmals 10 Minuten.

Die Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen. Die heiße Milch-Mischung und die Eier zu den Brötchen geben und untermengen. Kräftig mit Salz und Muskat würzen. Den Schnittlauch klein schneiden und unter die Semmelmasse heben. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. 1 1/2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und restliche Kräuter zugeben und anschwitzen. Alles 5 Minuten schmoren lassen, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Die Trauben entrappen (von den Stielen trennen) und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 - 3 Minuten köcheln lassen.

Die Semmelmasse zu 8 Knödeln formen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. Die Knödel in reichlich leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und 10 Minuten ohne Deckel gar ziehen lassen.

Das Schmorhuhn mit dem Rotweinsud und den Trauben auf einer tiefen Platte anrichten. die Knödel mit auf die Platte legen und mit Petersilienblättern garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 21.11.2015

Prominenter Gast: Claudia Roth