Knoblauch-Hühnchen mit Cidre-Soße

Zutaten für 4 Personen

4 Hühnchenschlegel	am Gelenk zerteilen, die Haut abziehen, waschen und trockentupfen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und in
2 EL Mehl	wenden.
20 Knoblauchzehen	schälen.
4 EL Olivenöl	in einem Bräter erhitzen und die Keulen ringsherum kräftig anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Die ganzen Knoblauchzehen im verbliebenen Öl goldgelb anbraten, dabei die Hitze etwas reduzieren. Die Keulen möglichst nebeneinander wieder zurück in den Bräter legen und mit
500 ml Cidre	übergießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze, 40 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit
1 1/2 Bund Frühlingszwiebeln	diagonal in etwa 5 cm breite Stücke schneiden. Fleisch aus dem Topf nehmen und im Backofen bei 70°C warmhalten. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und die Knoblauchzehen beiseitestellen. Die Sauce in einen Topf gießen und die Frühlingszwiebeln dazu geben. Auf etwa zwei Drittel reduzieren und mit
Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer	pikant abschmecken. Mit einem Schaumlöffel die Zwiebelstücke aus der Soße nehmen und mit den Knoblauchzehen mischen.
2 TL Speisestärke	mit
3 EL Wasser	mischen und die Soße damit binden, kurz aufkochen lassen. Die Soße zusammen mit den Hähnchenteilen und der Zwiebel-Knoblauch-Mischung zusammen mit
1 Baguette	reichen.

Das passt dazu: Frischer Salat, Baguette

Fleisch: Geflügel