Hähnchen-Bohnen-Cassoulet

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenschenkel	waschen, trokentupfen und salzen.
100 g Bacon	in Streifen schneiden.
500 g Karotten	schälen, längs halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
2 Zwiebeln (mittelgroß)	schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 EL Olivenöl	in einem Bräter erhitzen. Die Hähnchenteile rundherum kräftig anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zuerst den Speck im verbliebenen Bratfett anbraten.
1 EL Zucker	zufügen und leicht karamellisieren lassen. Dann Karotten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, kräftig anbraten. Mit
½ Liter Wasser	und
1 Dose Tomaten	ablöschen.
1 Dose weiße Bohnen	zufügen und gut verrühren. Mit
2 EL Weißweinessig	sowie
Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken	würzen. Gut verrühren. Dann die Hähnchenkeulen zurück in den Topf geben und im heißen Backofen 1 Stunde offen schmoren.
½ Bund Petersilie	waschen und grob hacken. Cassoulet aus dem Ofen nehmen, falls nötig noch einmal nachwürzen, mit der Petersilie bestreuen und im Topf servieren.

Fleisch: Geflügel

Das passt dazu: Bauernbrot und eventuell ein frischer Kopfsalat.