

## Pouletschenkel geschmort mit Oliven und Speck

### ZUTATEN: für 4 Personen

4–6 Pouletschenkel à ca. 250 g  
100 g Kochspeck  
2 Zwiebeln  
200 g kleine Kartoffeln  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Olivenöl  
250 g Cherrytomaten  
10 Oliven  
3 Zweige Thymian  
2,5 dl Bouillon



### ZUBEREITUNG

1. Speck in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Kartoffeln je nach Größe längs halbieren oder vierteln.
2. Pouletschenkel salzen und pfeffern. Olivenöl in einem flachen Bräter erhitzen, Pouletschenkel darin von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten goldgelb anbraten. Aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.
3. Speck, Zwiebeln und Kartoffeln in den Bräter geben und anbraten. Cherrytomaten, Oliven und Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pouletschenkel wieder zugeben, mit Bouillon auffüllen und geschlossen bei milder Hitze 25–30 Minuten schmoren.
5. Pouletschenkel zusammen mit den Beilagen auf Tellern anrichten.

Dazu passt ein grüner Salat mit Zitronenvinaigrette.