



# Poulet-Schenkelknebel mit Tomatenhonig dazu grillierte Frühlingszwiebeln

in 30 Minuten für 4 Freunde zubereitet

Saftigkeit übertroffen.

## Dafür braucht es

- 4 KNEUSS Poulet-Schenkelknebel
- 12 Frühlingszwiebeln
- KNEUSS Guggeli-Gwürz
- Olivenöl

## Für den Tomatenhonig

- 2 kg Zweigtomaten oder andere
- 5 dl KNEUSS Guggeli Fond (siehe separates Rezept)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 200 g Gemüse-Mirepoix (Würfeli)
- 1 EL Zucker
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Basilikum

## Zubereitung

1. Die Tomaten in grobe Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten etwa 20 Minuten kochen lassen.
2. Durch ein Tuch passieren und über Nacht abtropfen lassen. Etwas ausdrücken.
3. Den Saft langsam zu Sirup einreduzieren. Mit Salz und Pfeffermühle abschmecken.

## Tipp

Dieses Rezept ergibt einen sehr intensiven Tomatenfond der nur in geringen Mengen verwendet wird.

## Zubereitung / Grillieren

1. Die Schenkelknebel etwas einölen. Auf dem Grill langsam ca. 30 Minuten knusprig braten.
2. Die Frühlingszwiebeln würzen und ganz leicht mit Olivenöl bestreichen. Kurz auf dem Grill grillieren. Sie dürfen ruhig etwas dunkel werden, schmecken auch dann noch ganz wunderbar!