

## Sauerampfer-Pouletschenkeli aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen

2 dl Weisswein  
2 dl Rahm  
1 EL Maizena  
1 EL Gemüsebouillon  
1 Knoblauchzehe gepresst  
  
1 EL Buttre  
4 Handvoll Sauerampferblätter, gehackt  
12 Pouletunterschenkeli  
1 Prise Kräutermeersalz

Bis und mit Knoblauch alles in eine Schüssel geben und zu einer Sauce mischen.

Eine ofenfeste Form mit Butter ausreiben.

2 Handvoll Sauerampferblätter auf dem Boden der Form verteilen.

Die Pouletunterschenkeli rundum salzen und auf den Sauerampfer legen.

Den restlichen Sauerampfer über das Poulet streuen.  
Die Sauce gut aufrühren und über das Fleisch verteilen.

Im 220 Grad heissen Ofen in der Ofenmitte 30 Minuten backen.

Dazu passen frische Bratkartoffeln, Taboulé oder breite Nudeln.

**Weintipp: Dazu passt ein erfrischender Nebbiolo aus dem Piemont oder ein leichter Pinot Noir aus dem Waadtland.**

**Aus unserem Sortiment:**

Poderi colla Nebbiolo, Piemont

La Licorne, Pinot Noir, Waadt

Epresses rouge la République, Waadt