



## Hähnchen mit Kapern für 4 Personen

### Zutaten

4 Hähnchenschenkel à 350g  
Je 3 Zweige Rosmarin, Oregano, Thymian  
3 Zehen Knoblauch, klein gehackt  
Salz und Pfeffer  
2 EL Rapsöl  
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
1 EL braunen Zucker  
2 Zehen Knoblauch, mit dem Messer plattgedrückt  
2 EL Tomatenmark  
500 ml Fleischbrühe  
500 ml Tomatenstücke (aus Dose oder frisch)  
1 Zweige Thymian  
1 Zweige Oregano  
20 Kapernäpfel mit Stiel  
1 Handvoll Basilikumblätter  
2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

- Für die Marinade Rosmarin, Thymian und Oregano abstreifen und mit dem Knoblauch klein hacken. Die Haut von den Schenkeln leicht anheben und die Masse darunter verteilen. Abgedeckt etwa ½ Stunde ruhen lassen.
- Den Grill vorheizen, für direkte und indirekte Hitze auf ca. 200° mit dem Dutch Oven.
- Die Schenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl im Dutch Oven aufwärmen und die Schenkel von beiden Seiten schön anbräunen. Die Schenkel wieder herausnehmen und im Bratfett die Zwiebeln anschwitzen. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark dazugeben, leicht anbräunen und mit Brühe ablöschen. Die Tomaten, den Knoblauch und die Kräuter dazu geben und aufkochen. Die Schenkel wieder hineingeben und den Dutch Oven schließen. Den Grill auf indirekt schalten (bei Holzkohle die Kohlekörbe auseinanderschieben) und die Schenkel etwa 50 Minuten schmoren lassen, bis sie gar sind. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss das Olivenöl darüber träufeln und das Basilikum und die Kapernäpfeln darüber streuen.
- Dazu schmeckt knuspriges Baguettes oder Ciabatta. Guten Appetit!

