

# Pouletragout mit Cherrytomaten, Rosmarin und Oliven

*Für 4 Personen*

## **Zutaten**

- 2 mittlere Poulets
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 junge Knoblauchknolle
- 2 Rosmarinzweige
- 4-6 Esslöffel Olivenöl
- 12-16 kleine schwarze Oliven (z.B. ligurische oder provenzalische Sorte)
- ca. 1,5 dl Weisswein
- 500 g Cherrytomaten

## **Zubereitung**

1. Die Poulets je in 6 Stücke zerlegen (evtl. vom Metzger machen lassen). Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Zehen aus der Knoblauchknolle lösen, jedoch nicht schälen. Rosmarinnadeln hacken.
3. In einem Bräter die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Pouletteile darin in 2 Portionen kräftig braun anbraten; evtl. etwas Öl nachgeben. Herausnehmen.
4. Restliches Öl beifügen und Knoblauch, Rosmarin sowie Oliven darin andünsten. Das Fleisch wieder beifügen und den Weisswein dazugiessen. Das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer während 40-45 Minuten leise schmoren lassen; wenn nötig etwas Weisswein nachgiessen.
5. Nun die Cherrytomaten beifügen und alles offen nochmals 5-8 Minuten schmoren lassen, bis die Tomatenhaut aufplatzt. Das Ragout wenn nötig nachwürzen und heiss servieren.
6. Als Beilage passen neue, in der Schale gebratene Kartoffeln oder ein Risotto.

## **Tipps & Tricks**

*Für 2 Personen*

Zutaten halbieren, jedoch 1 dl Weisswein zum Schmoren verwenden.

*Für 1 Person*

1 Coquelet in 4 Stücke schneiden; 2-3 Esslöffel Olivenöl sowie 1 dl Weisswein zum Garen verwenden. Kochzeit: etwa 30 Minuten.