

Die heimatische Kochecke!

Hahnerle mit Knoblauchtunke.

Zutaten:

10 Knoblauchzehen
Mamlik
1 Hähnchen
1 Teelöffel Tomatenmark
Spitze Salz
Prise Zucker

Ein in kleine Stücke geschnittenes Hahnerle kurz von allen Seiten anbraten. Zum Schluß 10 Knoblauchzehen (wer will auch mehr) mitbraten und ein Teelöffel Mehl dazu. Mit 2-3 Tassen Wasser löschen und 1 Teelöffel Tomatenmark beifügen, mit Salz abschmecken. Das Fleisch einlegen und bei kleiner Flamme weichschmoren lassen. Es muß eine sämige Tunke sein, nicht zu dick. Notfalls noch etwas heißes Wasser nachfüllen und eine Prise Zucker. Dazu Mamlik oder auch eingelegte Knöpfle oder Schupfnudle.

Gerlinde Stiller