



# Frankreich

Unter dem Titel „Ich war fremd - Ihr habt mich aufgenommen“ fragten uns Christinnen aus Frankreich im Jahr 2013, wie wir - jede und jeder einzelne von uns, dazu beitragen können, gemeinsam eine Willkommensgesellschaft zu werden. Wie können auch wir in Deutschland Fremde willkommen heißen und Ihnen auf unseren Straßen Schutz und Zuflucht bieten. Jesus sagt: Was Ihr einer meiner geringsten Schwestern getan habt, das habt Ihr mir getan. Was ist dieses Thema heute noch so aktuell wie nie!

Die Festtagsbratenzeit war köstlich, beginnen wir das neue Jahr doch mit einem leichten Geflügelgericht!

## Hähnchen in Zitronensoße

Zutaten:

- 1 küchenfertiges Brathähnchen (wahlweise auch Hähnchenkeulen, enthäutet)
- Saft von zwei Zitronen, Salz, Pfeffer, 3 EL Butterschmalz
- 1 Messerspitze getrockneter Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone und 100g Creme fraiche

Zubereitung:

Das Hähnchen vierteln. Den Zitronensaft in eine Schüssel geben und salzen und pfeffern. Die Hähnchenteile einlegen und eine Stunde darin durchziehen lassen. Bitte wenden Sie die Teile ab und zu um. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtupfen. Die Butter in einem Schmortopf erhitzen. Die Hähnchenteile hineingeben und goldgelb anbraten. Mit der Marinade und etwas Wasser ablöschen, bitte das Nachwürzen nicht vergessen! Thymian zwischen den Fingern zerreiben und darüber streuen. Das Gericht aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Einen Deckel aufsetzen und das Hähnchen etwa 25 min. fertig garen. Nun die Hähnchenteile warm stellen, die Kochflüssigkeit etwas reduzieren und die Zitrone in feine Scheiben schneiden. Creme fraiche angießen, umrühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Ein kleiner Geheimtipp, gießen Sie noch ein klein wenig trockenen Riesling dazu! Sie gießen nun die Sahnesauce über die Hähnchen und ordnen die Zitronenscheiben ringsherum an. Reis oder Baguette vervollständigen dieses hervorragende Gericht.

Ich garantiere Ihnen einen vorzüglichen und leichtverdaulichen Genuss!