

**HANEKYLLING I FYNSK
STOUTØL
TIL 6-8 PERSONER**



1 STK. HANEKYLLING CA. 3,5 KG.
CA. 70 CL. STOUT ØL
50 G. RØGET BACON, (MELLEMFINT SKÅRET)
4 ZITTAUERLØG (PILLEDE, SKÅRET I
KVARTE)
6 GULERØDDER (SKRÆLLEDE, HALVERET)
½ KNOLDSSELLERI (SKRÆLLET, SKÅRET I
CA. 12 STK.)
REVEN SKAL AF EN ØKOLOGISK CITRON
1 SPSK. TOMATKONCENTRAT
2 LAURBÆR OG 2 KVISTE TIMIAN
SALT, SUKKER OG PEBER.
OLIE TIL STEGNING

Del kyllingen i ca. 12-14 stykker. Alle stykker brunes af på panden og ligges op i stor støbejernsgryde eller lignende. Tilsæt øl, bacon, tomat og krydderurterne. Lad det hele koge op, læg låg på og lad det småsimre over varme. I mellemtiden ristes grøntsagerne på panden og tilsættes efter ca. 45 min. Braiser yderligere 30 min. og server.

Retten er perfekt sammen med en mos af rodfrugter eller lignende.

Tips: kødet er færdigt og mørt, når benene løsnes let fra kødet uden modstand...