

Gefüllte Hähnchen-Keulen mit Kartoffel-Püree, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Hähnchenkeulen:

4 Keulen vom Freilandhuhn	200 g Blutwurst (aus dem Ring)	2 EL Majoran, getrocknet
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Cassis-Zwiebeln:

8 rote Zwiebeln	1 EL Butter	40 ml Cassislikör
80 ml Rotwein, trocken	1 EL schwarzes Johannisbeergelee	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehlig. Kartoffeln	2 EL Butter	100 ml Milch
Majoran	Salz	

Den Backofen auf 125 Grad ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeulen abspülen, trockentupfen und die Knochen auslösen. Dabei die Haut möglichst nicht beschädigen. Die Blutwurst in kleine Stücke schneiden. Die Keulen salzen und mit Majoran bestreuen, mit Blutwurststücken füllen und mit Küchengarn zusammenbinden oder mit Zahnstochern feststecken.

Etwas Sonnenblumenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die gefüllten Hähnchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Pfanne in den Backofen geben und die Keulen darin circa 25 Minuten weitergaren. Für die letzten fünf Minuten den Grill zuschalten, damit die Haut der Hähnchen knusprig wird. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Wasser und Salz aufsetzen.

Die Zwiebeln schälen und vierteln. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Mit Cassislikör und Rotwein ablöschen, Johannisbeergelee einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und etwa fünf Minuten schmoren. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Butter mit der Milch erhitzen. Mit den Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Den Majoran untermischen und abschmecken. Die Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Cassis-Zwiebeln und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Grigo am 22. Juli 2015