

# Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut

**Für zwei Personen**

**Für das Stubenküken:**

2 kleine Stubenküken à 250 g	2 kleine Zwiebeln	2 EL Honig
2 EL scharfer Senf	3 EL Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
20 Gewürznelken	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Nelken	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	2 EL Butter	

**Für die Sauce:**

50 ml Balsamico-Essig	300 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein
5 EL brauner Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Nelken
$\frac{1}{4}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer	100 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

**Für die Spätzle:**

250 g Mehl	3 Eier	20 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

**Für das Blaukraut:**

500 g Rotkohl	2 säuerliche Äpfel	75 ml Portwein
3 EL Rotweinessig	50 g Apfelkompott	100 g Wildpreiselbeeren
3 EL Zucker	3 Nelken	1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren	3 EL Gänseschmalz	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Stubenküken eine Marinade aus Honig, Senf, Essig, Zimt, Nelke, Paprika und Cayennepfeffer anrühren. Stubenküken innen und außen damit einpinseln. Zwiebel abziehen mit Nelken spicken und je eine in die Stubenküken legen, in einer ofenfesten Form im Backofen 25 Minuten backen.

Für die Sauce Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Geflügelfond und Balsamico-Essig ablöschen und mit Zimt, Nelke, Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken, einkochen lassen und mit kalter Butter abbinden.

Für das Blaukraut den Rotkohl waschen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in Gänseschmalz andünsten. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, kleinschneiden und dazugeben. Mit Portwein und Rotweinessig ablöschen. Zucker, Nelken, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen und kräftig salzen und pfeffern. Für 15 Minuten schmoren lassen. Apfelkompott und Preiselbeeren untermengen.

Für die Spätzle einen Teig aus Mehl, Eiern, Muskatnuss und Salz anrühren. Spätzle durch eine Presse in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Mit einer Schaumkelle abgießen und kurz in einer Pfanne mit Butter anschwemmen.

Das Stubenküken mit Spätzle und Blaukraut auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Hubert Taibon am 14. Dezember 2015