

# Hähnchen-Keulen, Süßkartoffel-Wedges, flambierte Zwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Hähnchenkeulen:**

4 Hähnchenkeulen	100 ml Sierra Reposado Tequila	2 Schalotten
6 Knoblauchzehen	100 g Butter	2 EL brauner Zucker
150 ml Apfelessig	4 EL Worcestersauce	2 EL mittelscharfer Senf
1 EL flüssiger Honig	1 EL Agavendicksaft	500 ml passierte Tomaten
1 rote Chili	2 TL Rauchsatz	

**Für die Wedges:**

1 große Süßkartoffel	1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Sonnenblumenöl
1 TL feines Salz		

**Für die Zwiebeln:**

300 g Zwiebeln	20 g Zucker	50 ml Whisky
1 EL Balsamico	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Hähnchenkeulen:**

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen mit Rauchsatz würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden Butter in einem Topf auslassen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen mit Apfelessig ablöschen passierte Tomaten zugeben Senf Worcestersauce zugeben und aufkochen lassen nun den Honig und Agavendicksaft zu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen Hähnchenkeulen in eine feuerfeste Form legen und mit der Sauce übergießen, in den Ofen stellen und ca. 22 Minuten garen und anschließend mit Tequila flambieren.

**Für die Süßkartoffel-Wedges:**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffeln waschen und anschließend trocken tupfen Süßkartoffel mit der Schale in Wedges schneiden in eine feuerfeste Form und Gewürze vermengen Kartoffeln zugeben und für 20 Minuten im Ofen backen

**Für die flambierte Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anbraten, mit Salz würzen und den Zucker zugeben. Unter ständigem Rühren karamellisieren, den Whisky zugeben und flambieren wenn die Flamme erloschen ist mit Salz Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 31. Juli 2018