

Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Maishähnchen

Für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Oberkeulen vom Maishähnchen	mit Haut	2 EL Butter
Chilisalز	2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für den Eintopf:

4 Kartoffeln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika
1 rote Chili	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
80 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ EL Mehl	250 ml Geflügelfond
2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	1 Zweig Thymian
2 Zweige Liebstöckel	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
1 EL Sonnenblumenöl	Chilisalز	Pfeffer

Für das Maishähnchen:

Die Knochen aus der Keule vorsichtig herauslösen.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, das Maishähnchen auf der Hautseite scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 7 Minuten in der Pfanne braten.

Für den Eintopf:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, mit Butter und Öl in einer Pfanne leicht braten.

Die Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden und in die Pfanne geben.

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in die Pfanne geben.

Paprika entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und kleinschneiden.

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in die Pfanne geben und für 1 Minute garen; dann mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und einkochen. Mehl und etwas Fond unterrühren und 3 Minuten einkochen lassen.

Etwas gehackte Chili, Kümmel, Chilisalز, Pfeffer und Muskat begeben. Thymian und Liebstöckelblätter abbrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls hinzugeben.

In einer feuerfesten Form ca. 20 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Uke Dengler am 08. August 2019