

Hähnchen-Keule, Blutwurst, Cassis-Zwiebel, Honig-Äpfel

Für 4 Personen

800 g mehligk. Kartoffeln	4 Keulen vom Freilandhuhn	Salz
2 kleine Blutwürste (150 g)	1/2 Bund Majoran	2 EL Sonnenblumenöl
8 rote Zwiebeln	5 EL Butter	40 ml Cassislikör
80 ml schwarzer Johannisbeersaft	Pfeffer	4 Äpfel (Boskop)
2 EL Honig	Chilipulver	120 ml Milch

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Hähnchenkeulen abspülen, trockentupfen und die Knochen auslösen. Dabei die Haut möglichst nicht beschädigen. Blutwürste aus der Haut lösen. Majoran abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Majoranblättchen mit der Blutwurstmasse verrühren. Die Keulen salzen. Die Keulen mit der Blutwurstmasse füllen und im oberen Teil mit Küchengran zusammenbinden und unten mit einer Rouladennadel fest stecken. Backofen auf 125 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Gefüllte Hähnchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Pfanne in den Backofen geben. Gefüllte Keulen darin ca. 25 Minuten weitergaren. Inzwischen Zwiebeln schälen und vierteln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Mit Cassislikör und Saft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und etwa 5 Minuten schmoren. (Wer keinen Alkohol möchte, nimmt nur Saft). Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden. 2 EL Butter erhitzen. Äpfel darin anbraten und leicht salzen. Honig und Chilipulver zugeben und die Äpfel karamellisieren lassen. Alles etwa 2-3 Minuten dünsten. Abschmecken. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. 2 EL Butter und Milch erhitzen. Mit den Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Übrigen Majoran untermischen und abschmecken. Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Cassis-Zwiebeln, Honig-Äpfeln und Kartoffelpüree anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 29. Januar 2014