

## Hähnchen auf Rhabarber

### Für 4 Personen

3 Hähnchenkeulen	2 EL Butterschmalz	Salz
2 Gemüsezwiebeln	250 ml Geflügelbrühe	2 Hähnchenbrustfilets mit Haut
750 g Rhabarber	1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie
5 Kardamomkapseln	1 TL Kurkuma	1 TL Korianderkörner
5 Pfefferkörner	1 EL Olivenöl	2 EL Zucker

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeulen in einem Schmortopf rundherum in 1 EL Butterschmalz anbraten, etwas salzen. Die Gemüsezwiebeln schälen, würfeln und dazugeben, etwas Geflügelbrühe angießen. Die Hähnchenkeulen solange schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Falls nötig immer wieder etwas Geflügelbrühe nachgießen. Die Hähnchenbrüste salzen, auf der Hautseite in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten und im vorgeheizten Ofen fertig garen. Den Rhabarber schälen und klein schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Kardamom, Kurkuma, Koriander und Pfeffer fein mörsern, evtl. durch ein grobes Sieb geben. Die gehackten Kräuter mit den Gewürzen und 1 EL Öl in einen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen, Zucker zugeben, Rhabarber zugeben und alles ca. 15 Minuten zusammen schmoren. Die Hähnchenkeulen aus dem Topf nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die Kräuter-Rhabarbermischung in den Schmortopf geben, das Hähnchenfleisch wieder dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Hühnerbrust aus dem Ofen nehmen, längs in Tranchen aufschneiden und alles zusammen servieren. Dazu passt Basmatireis.

Jacqueline Amirfallah am 06. Mai 2015