

Geschmorte Hähnchen-Keulen mit Cidre und Calvados

Für 4 Personen:

Für die Kartoffeln:

600 g kleine Kartoffeln	Salz	4 Stängel glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	Pfeffer	

Für die Hähnchenkeulen:

2 Schalotten	4 säuerliche Äpfel	2 EL Butterschmalz
4 Hähnchenkeulen	Salz	Pfeffer
70 ml Calvados	100 ml Geflügelbrühe	200 ml Cidre
2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt
2 EL Butter	1 TL Zucker	150 g Sahne

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend abschütten, abkühlen lassen und pellen.

Schalotten schälen und achteln.

Alle Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen

In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen. Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf rundherum anbraten. Dann heraus nehmen und zu Seite stellen.

In dem Schmortopf die Schalotten und vier Apfelspalten anrösten. Darauf die Hähnchenkeulen legen. Mit Calvados ablöschen und diesen einkochen lassen.

Geflügelbrühe und die Hälfte vom Cidre angießen.

Die Kräuterzweige abbrausen und mit dem Lorbeerblatt zugeben. Zugedeckt bei mittlere Hitze die Hähnchenkeulen ca. 30 Minuten schmoren.

Für die Kartoffeln die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Kartoffeln mit dem Handrücken etwas flach drücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin von beiden Seiten braten, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und die restlichen Apfelspalten darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Mit restlichem Cidre ablöschen, aufkochen und anschließend alles mit in den Schmortopf geben.

Zuletzt Sahne angießen, erwärmen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geschmorten Keulen mit der Apfelsauce anrichten und die Kartoffeln dazu reichen.

Martina Kömpel am 27. September 2017