

Geschmorte Hähnchen-Keulen

Für 4 Personen

Für die Hähnchenkeulen:

6 Hähnchenkeulen	Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	4 Schalotten	1 Knoblauchknolle
1 EL Tomatenmark	1 EL Dinkelmehl, (630)	250 ml Weißwein
400 ml Hühnerfond	1 Lorbeerblatt	4 EL Cranberrys
1 TL heller Rohrohrzucker	2 TL weißer Balsamico	4 Zweige Thymian

Für den Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln	Salz	3 EL Crème-fraîche
Pfeffer	Muskat	

Hähnchenkeulen unter fließend kalt Wasser gründlich innen und außen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen und Keulen darin von beiden Seiten anbraten.

Die Schalotten schälen und halbieren, die Knoblauchknolle quer halbieren und mit den Schalotten in den Schmortopf geben.

Das Tomatenmark hinzufügen, das Mehl darüber stäuben und alles mit Weißwein und Fond ablöschen. Das Lorbeerblatt einlegen und den Deckel des Schmortopfs auflegen. Im vorgeheizten Ofen die Keulen zunächst 30 Minuten garen.

Dann die Cranberrys zugeben und die Keulen wieder zugedeckt noch 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und solange kochen, bis sie weich sind.

Dann die Kartoffeln abgießen. Crème fraîche zu den Kartoffeln geben und alles miteinander mit dem Kartoffelstampfer (oder dem Rücken einer Gabel) verstampfen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die gegarten Hähnchenkeulen aus dem Schmorfond nehmen.

Knoblauchhälften und Lorbeerblatt herausnehmen.

Den Schmorfond mit Zucker und Balsamico abschmecken.

Thymian abbrausen, trocken schütteln. Hähnchenkeulen anrichten, mit Thymian garnieren und die Sauce angießen. Den Kartoffelstampf dazu servieren.

Theresa Baumgärtner am 03. Februar 2020