

# Rotkohl-Ecken, Spekulatius-Würzbutter, Hähnchen-Schenkel

## Für 4 Personen

### Für das Gemüse:

1 kleiner Rotkohl (800 g)	4 EL Butter	2 EL brauner Zucker
Spekulatius-Gewürzmischung	Salz	Pfeffer

### Für die Hähnchenkeulen:

8 Hähnchenunterkeulen	2 Zweige Thymian	3 EL Weizenmehl, Type 405
2 Eier	4 EL Panko	Salz
Pfeffer	250 ml Pflanzenöl	

### Für den Dip:

10 g frischer Ingwer	100 g Crème-fraîche	100 g griech. Joghurt (10%)
2 EL Mango-Chutney	1 EL Feigensenf	Salz
Pfeffer	1 TL Orangen-Abrieb	

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk gerade abschneiden. Dann den Kohl längs halbieren, abwaschen, abtrocknen und in etwa 3 cm dicke Spalten schneiden, dabei darauf achten, dass sie nicht auseinanderfallen.

Die Rotkohlecken nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Topf vom Herd ziehen und Zucker, SpekulatiusGewürzmischung, 1 Prise Salz und etwas Pfeffer unterrühren.

Die Rotkohlecken beidseitig mit der Spekulatiusbutter bepinseln und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten rösten, dabei nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

In der Zwischenzeit die Keulchen waschen, trocken tupfen und die Haut entfernen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Thymian und Mehl in einem tiefen Teller mischen. In einem weiteren tiefen Teller die Eier verquirlen und in einen dritten tiefen Teller das Pankomehl geben.

Die Keulchen mit Salz und Pfeffer würzen, dann zunächst im Thymian- Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt im Pankomehl wenden.

In einer tiefen Pfanne (oder einem Topf) das Bratöl erhitzen und die Hähnchenschenkel darin rundherum ca. 8 Minuten goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die entfetteten Hähnchenschenkel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Backofen auf 180 Grad herunterschalten, das Blech unter dem Blech mit dem Rotkohl in den Ofen geben und die Keulchen noch ca. 15 Minuten fertig garen.

Für den Dip Ingwer schälen und fein reiben.

Crème fraîche, Joghurt, Mango-Chutney, geriebenen Ingwer und Feigensenf verrühren.

Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit abgeriebener Orangenschale verfeinern.

Die gerösteten Rotkohlecken und Hähnchenkeulen auf Tellern anrichten. Den Dip dazu reichen.

Christian Henze am 07. Dezember 2023