

Hähnchen-Keulen mit Gemüse und Apfelspalten

Für 4 Personen:

Für die Hähnchenkeulen:

4 Hähnchenkeulen	Salz	750 g Karotten
4 Zwiebeln (250 g)	30 g Butterschmalz	Pfeffer
1 EL Weizenmehl	600 g Kartoffeln	100 g Champignons
200 ml Apfelwein	250 ml Hühnerbrühe	150 g Crème-fraîche

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel	3 EL Zucker	200 ml Apfelwein, trocken
0,5 TL Chiliflocken	8 Stiele Estragon	Salz

Von den Hähnchenkeulen die Haut möglichst in einem Stück ablösen. Hautstücke auf beiden Seiten mit je 1 Prise Salz würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem weiteren Bogen Backpapier belegen und mit einem zweiten Blech beschweren.

Die Hühnerhaut im Ofen, bei 180-200 Grad, in der Ofenmitte etwa 15-20 Minuten knusprig braten.

Karotten putzen, schälen und abbrausen. Karotten schräg in 1-2 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und vierteln. Kartoffeln abbrausen, nach Belieben schälen und halbieren. Pilze putzen und vierteln.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Hähnchenkeulen rundum mit Pfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze rundum 10 Minuten anbraten.

Keulen aus dem Bräter nehmen. Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Pilze im Bratfett, ca. 5 Minuten (nach Belieben auch nacheinander) anbraten, dabei mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Gemüse mit Mehl bestäuben. Apfelwein und Brühe zugeben und alles verrühren.

Keulen zum Gemüse in den Bräter geben. Abdecken, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten schmoren.

Inzwischen die Bleche mit der Haut aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stellen.

Oberes Blech und Backpapier entfernen. Haut auf dem Blech abkühlen lassen.

Inzwischen den Apfel abbrausen, trocknen, ungeschält vierteln und entkernen. Viertel in je 3-4 Spalten schneiden.

Zucker in einer Pfanne geben hellbraun karamellisieren. Apfelspalten kurz unterrühren. Mit Apfelwein ablöschen und bei kleiner Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Estragon abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden und mit einigen Chiliflocken mischen.

Hähnchenkeulen evtl. kurz aus dem Bräter nehmen. Crème fraiche unter Gemüse und Soße rühren, aufkochen und erneut abschmecken. Keulen wieder in den Bräter geben.

Hähnchenkeulen, Gemüse und Apfelspalten anrichten. Mit Estragon-Chili und zerbröselter Hähnchenhaut anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 28. Februar 2024