

Gewürz-Hähnchen auf Paprika-Kraut

Für 4 Personen

4 geteilte Hähnchenkeulen	2 Hähnchenbrustfilets	2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 $\frac{1}{2}$ TL Piment d'espelette	Salz	4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprikaschoten
30 g Butter	500 g frisches Sauerkraut	200 ml Weißwein
1 Dose (400g) geschälte Tomaten	1 TL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	Zweige Thymian	1-2 Stiele glatte Petersilie
200 g saure Sahne		

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Hähnchenteile waschen und trocken tupfen. Ein Esslöffel Paprika, ein Teelöffel Piment d'espelette und ein Teelöffel Salz mit dem Olivenöl verrühren und die Hähnchenteile ringsherum damit bepinseln. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten braten. Keulen zwischendurch wenden. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin andünsten. Sauerkraut zerzupfen und unterheben. Mit Salz, restlichem Paprikapulver und restlichem Piment d'espelette würzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Tomaten samt Flüssigkeit hinzugeben, etwas zerkleinern und untermischen. Gewürzkörner und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen füllen und hinzugeben, dann Thymian hinzufügen. Das Kraut etwa 15 Minuten köcheln lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Mit der sauren Sahne verrühren. Das Gewürzsäckchen und Thymian aus dem Sauerkraut nehmen, das Kraut abschmecken und mit dem Paprikahähnchen anrichten. Mit der sauren Sahne servieren.

Tipps:

Wem die Sauerkrautstreifen zu lang sind, der kann das Kraut einfach mit einer Küchenschere in kürzere Stücke schneiden. Sauerkraut wird milder, wenn man es vor der Verwendung kurz mit kaltem Wasser abraust. Das Backblech bleibt sauber, wenn man einen Bogen Backpapier unter die Hähnchenteile legt.

Cornelia Poletto am 09. Februar 2014