

# Cajun-Hähnchen mit Rauch-Kartoffeln

**Für 4 Personen**

## **Cajun-Hähnchen:**

|                                |                           |                          |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 4 (à 250 g) Hähnchenkeulen     | Salz, Pfeffer             | 4 Zwiebeln               |
| 2-3 Zehen Knoblauch            | 6 Tomaten                 | 7 EL Olivenöl            |
| 4 Lorbeerblätter               | 1 Mango                   | 1 Bund glatte Petersilie |
| 1 EL schwarze Pfefferkörner    | 1 EL Pimentkörner         | 6 Muskatblüten           |
| 1-2 getrock. rote Chilischoten | 1 EL helle Senfsaat       | 1 EL getrock. Oregano    |
| 1 EL getrock. Thymian          | 2 EL edels. Paprikapulver | 1 Limette                |

## **Rauch-Pellkartoffeln:**

|                             |                                |                  |
|-----------------------------|--------------------------------|------------------|
| 1 kg kl., festk. Kartoffeln | 500 g geräuch. Schinkenknochen | 2 EL Kreuzkümmel |
| 2 Lorbeerblätter            |                                |                  |

## **Cajun-Hähnchen:**

Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Haut von den Keulen abziehen, wenn nötig abschneiden.

Haut mit Salz und Pfeffer würzen und flach auf ein Backblech legen. Mit einem Ofengitter beschweren. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten knusprig backen. Die Temperatur in den letzten 10 Minuten auf 180 Grad erhöhen.

Zwiebeln und Knoblauch im Blitzhacker zerkleinern und in eine Schale geben. Den Stielansatz von den Tomaten entfernen. Tomaten im Blitzhacker fein zerkleinern.

Hähnchenkeulen im Gelenk teilen. 4 EL Öl in einem weiten Topf erhitzen und die Keulen darin rundherum etwa 5 Minuten hellbraun anbraten, dann salzen. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

3 EL Öl in den Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Lorbeer und Tomaten dazugeben, aufkochen und die Hähnchenkeulen darauf verteilen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten schmoren. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Petersilien-Blättchen fein hacken.

Für das Cajun-Gewürz Pfefferkörner, Piment, Muskatblüten (Macis), Chili und Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Gewürze anfangen zu duften. Gewürze abkühlen lassen und im Mörser fein zerreiben. Oregano, Thymian und Paprikapulver untermischen. Eintopf mit 1-2 EL der Cajun-Mischung würzen. Mango und Petersilie untermischen.

Mit Rauchkartoffeln und der knusprigen Hähnchenhaut servieren.

## **Rauch-Pellkartoffeln:**

Schinkenknochen mit 2,5 l Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Kartoffeln gründlich waschen und zusammen mit Lorbeer und Kreuzkümmel zum Schinkenfond geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und zum Cajun-Hähnchen servieren.

Tim Mälzer am 20. April 2019