

Hier und heute

Geschmorte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse und Kartoffeln

Ofengerichte sind super lecker und gelingen im Backofen wie von allein. Dieses Gericht mit Hähnchenkeulen von Alexander Wulf nimmt noch dazu wunderbar den Geschmack der Paprika an. Unser Sternekoch serviert dazu aromatische Kartoffeln.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Hähnchenkeulen

- 4 Keulen von der Maispoularde
- 250 g geschälte Tomaten, in Würfel geschnitten
- je 1 Paprika rot und gelb
- 1 Karotte, geraspelt
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian und Rosmarin, fein gehackt
- 1 Chili
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 40 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Prise Zucker

Zutaten für die Dill-Kartoffeln

- 600 g Kartoffeln, mehlig
- 50 g Butter
- 2 EL Dill, gehackt
- etwas Liebstöckel und 2 Lorbeerblätter zum Aromatisieren des Kochwassers

Zubereitung

Die Paprika putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Karotte schälen und grob auf einer Haushaltsreibe raspeln. Beides in der Pfanne gut anbraten – so entstehen Röstaromen. Die Schalotten dazugeben und mit anrösten. Paprikapulver und Kräuter hineingeben und mit den Tomaten ablöschen. Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und den Zitronensaft dazugeben. Alles aufkochen und auf eine Auflaufform geben. Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in die Pfanne geben und die Keulen scharf anbraten. Das Fleisch auf das Gemüse legen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Tipps:

- In den letzten zehn Minuten etwas Schafskäse mit in die Form geben und diesen schmelzen lassen.
- Wer mag, kann geröstete Pinienkerne dazugeben.

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Wer mag, kann das Kochwasser mit Lorbeerblatt und Liebstöckel aromatisieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, mit der Butter verfeinern

Hier und heute



und dem gehackten Dill abschmecken. Die Kartoffeln später unter das Paprikagemüse geben. Die Kartoffeln saugen sich mit Aroma voll und machen das Gericht noch leckerer.