

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Mittwoch, 28.02.2024**

**Hähnchenkeulen mit Gemüse und karamellisierten Apfelspalten Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Hähnchenkeulen**

4 Hähnchenkeulen, à ca. 250 g  
 etwas Salz  
 750 g Karotten  
 4 Zwiebeln (ca. 250 g)  
 30 g Butterschmalz  
 etwas Pfeffer  
 1 EL Weizenmehl  
 600 g Kartoffeln (klein, z. B. Drillinge)  
 100 g Champignons oder andere Pilze  
 z. B. Kräuterseitlinge oder Austernpilze  
 200 ml Apfelwein (Cidre, trocken,  
 alternativ 150 ml Hühnerbrühe und 50 ml Weißweinessig)  
 250 ml Hühnerbrühe, selbstgemacht oder gekauft  
 150 g Crème fraîche



**Für die Apfelspalten**

2 Äpfel, z. B. Elstar  
 3 EL Zucker  
 200 ml Apfelwein, trocken oder Apfelsaft  
 0,5 TL Chiliflocken  
 8 Stiele Estragon  
 etwas Salz

**Zubereitung**

1. **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.
2. Die Hühnerhaut im Ofen, bei 180-200 Grad, in der Ofenmitte etwa 15-20 Minuten knusprig braten.
3. 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.
4. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Hähnchenkeulen rundum mit Pfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze rundum 10 Minuten anbraten.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Inzwischen den Apfel abbrausen, trocknen, ungeschält vierteln und entkernen. Viertel in je 3-4 Spalten schneiden.
9. Zucker in einer Pfanne geben hellbraun karamellisieren. Apfelspalten kurz unterrühren. Mit Apfelwein ablöschen und bei kleiner Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.
10. Estragon abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden und mit einigen Chiliflocken mischen.
11. Hähnchenkeulen evtl. kurz aus dem Bräter nehmen. Crème fraîche unter Gemüse und

Soße rühren, aufkochen und erneut abschmecken. Keulen wieder in den Bräter geben.

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

**Tipp:** Am besten ein ganzes Huhn kaufen. Daraus lassen sich gleich mehrere Gerichte zubereiten. Aus der Brust z. B. ein Hähnchencurry (z. B. von Shiba, aus der Sendung vom 27.2. 2024) zubereiten. Aus der Karkasse, Gemüseabschnitten und Gewürzen eine Brühe kochen. Diese anschließend sieben und direkt für das Gemüse verwenden oder einfrieren. Wer das Huhn nicht selber zerteilen möchte, fragt am besten den Metzger seines Vertrauens.