

**Christian Henze**  
**Geröstete Rotkohlecken mit Spekulatius-Würzbutter**  
**und Hähnchenschenkeln**

Donnerstag, 7. Dezember 2023

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche

**Zutaten:**

Für das Gemüse

1	kleiner Rotkohl (ca. 800 g)
4 EL	Butter
2 EL	brauner Zucker
2 Msp.	Spekulatius-Gewürzmischung
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Für die Hähnchenkeulen:

8	Hähnchenunterkeulen
2 Zweige	Thymian
3 EL	Weizenmehl, Type 405
2	Eier
4 EL	Pankomehl (oder Paniermehl)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
250 ml	Pflanzenöl zum Braten

Für den Dip:

10 g	frischer Ingwer
100 g	Crème fraîche
100 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)
2 EL	Mango-Chutney (aus dem Glas)
1 EL	Feigensenf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Bio-Orangenschale (fein abgerieben)

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk gerade abschneiden. Dann den Kohl längs halbieren, abwaschen, abtrocknen und in etwa 3 cm dicke Spalten schneiden, dabei darauf achten, dass sie nicht auseinanderfallen.
3. Die Rotkohlecken nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Die Butter in einem Topf schmelzen. Topf vom Herd ziehen und Zucker, Spekulatius-Gewürzmischung, 1 Prise Salz und etwas Pfeffer unterrühren.
5. Die Rotkohlecken beidseitig mit der Spekulatiusbutter bepinseln und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten rösten, dabei nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.
6. In der Zwischenzeit die Keulchen waschen, trocken tupfen und die Haut entfernen.
7. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
8. Thymian und Mehl in einem tiefen Teller mischen. In einem weiteren tiefen Teller die Eier verquirlen und in einen dritten tiefen Teller das Pankomehl geben.
9. Die Keulchen mit Salz und Pfeffer würzen, dann zunächst im Thymian-Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt im Pankomehl wenden.

10. In einer tiefen Pfanne (oder einem Topf) das Bratöl erhitzen und die Hähnchenschenkel darin rundherum ca. 8 Minuten goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

11. Die entfetteten Hähnchenschenkel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Backofen auf 180 Grad herunterschalten, das Blech unter dem Blech mit dem Rotkohl in den Ofen geben und die Keulchen noch ca. 15 Minuten fertig garen.

12. Für den Dip Ingwer schälen und fein reiben.

13. Crème fraîche, Joghurt, Mango-Chutney, geriebenen Ingwer und Feigensenf verrühren.

14. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit abgeriebener Orangenschale verfeinern.

15. Die gerösteten Rotkohlecken und Hähnchenkeulen auf Tellern anrichten. Den Dip dazu reichen.

Pro Portion: 845 kcal/ 3540 kJ

35 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß, 56 g Fett