

**GESCHMORTE
HÄHNCHEN-
SCHENKEL**
in Maronensoße mit Salat



O du Bayerische!



GESCHMORTE HÄHNCHENSCHENKEL

in Maronensoße mit Salat

ZUTATEN

für die Hähnchenschinkel

- 4 Hähnchenschinkel (*man kann den Knochen auslösen und anschließend mit dem Gemüse anbraten*)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Rapsöl

ZUTATEN

für die Soße

- 200 g Maronen
- 1 Karotte, *geschält und in grobe Stücke geschnitten*
- ¼ Sellerie, *geschält und grob gewürfelt*
- 2 kleine Petersilienwurzeln
- ½ Zwiebel, *geschält und grob gewürfelt*
- 2 Kardamom-Kapseln
- 1 Stern-Anis
- 1 walnussgroßes Stück Zimtstange
- ein kleines Stück Lauch
- Petersilienabschnitt (*Stängel von Petersilie für Salat*)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Puderzucker
- 80 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch

ZUTATEN

für den Salat

- ½ Spitzkohl
- ca. 10 cm Lauch, *längs in feine Streifen geschnitten*
- ¼ Sellerie, *geschält*
- 2 Karotten, *geschält*
- Salz
- 2 EL Walnusskerne, *grob zerkleinert*
- 1 Orange, *filetiert und grob zerkleinert*
- 1 Birne, *geschält und gewürfelt*
- 1 EL Petersilie, *gehackt*

ZUTATEN

für die Marinade

- den übrigen Saft der filetierten Orange
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Essig (*hell, mild*)
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer



O du Bayerische!



GESCHMORTE HÄHNCHENSCHENKEL in Maronensoße mit Salat

ZUBEREITUNG

Das Öl im Bräter erhitzen, die Hähnchenschenkel auf der Hautseite darin anbraten und mit dem heißen Öl immer wieder übergießen, dabei 1x wenden. Sobald eine leichte Bräunung erreicht ist, das Fleisch herausnehmen und beiseitelegen.

Für die Soße etwa 200 g Maronen kreuzweise einschneiden, kurz wässern und bei 190°C im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten garen. Dann schälen und auch die Haut entfernen und grob zerkleinern. Alternativ kann man Maronenpüree oder vakuumierte, vorgegarte Maronen verwenden. Das vorbereitete Wurzelgemüse in den Bräter (den wir für die Hähnchenschenkel verwendet haben) geben und langsam ansautieren, bis eine leichte gleichmäßige Bräunung zu sehen ist. Dann Zwiebel, Lorbeerblatt, Kardamom, Stern-Anis und Zimt zugeben und weiter ansautieren. Mit dem Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Maronen und Petersilienabschnitt kurz mitdünsten, anschließend mit

dem Wein ablöschen und köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Nun den restlichen Wein aufgießen und bei geringer Hitze erneut verkochen lassen. Mit Sahne und Milch angießen und würzen. Die Hähnchenschenkel zum Gemüse und zur Soße legen und den Deckel schließen. Im vorgeheizten Ofen bei 125°C für etwa 1,5 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch soll schön weich und zart sein und sich leicht von den Knochen lösen.

Die Zutaten für den Salat in sehr feine Streifen schneiden, reichlich salzen und gut durchkneten. Für 30 Minuten ziehen lassen, anschließend mit kaltem Wasser abbrausen und etwas ausdrücken.

Für die Salatmarinade alle Zutaten bis auf das Öl mit einem Schneebesen verrühren, dann das Öl unter Rühren langsam einfließen lassen. Den Salat zur Marinade geben und vorsichtig gut vermengen.



O du Bayerische!