

# **Aufgegabelt von Alexander Herrmann**

## **Gebratene Hühnerkeulen mit Gewürzbutter und gebratenem Kohlsalat**



### **Rezept für 4 Personen**

#### **Zutaten:**

- 6 Stk Hühnerkeulen
- 1 EL Butterschmalz
- 4 EL Butter
- 1/2 Bund Thymian
- 1 Stk. weiße Zwiebel (mittelgroß)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Kümmelpulver
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Kopf Chinakohl
- 2 EL Sesam, weiß
- 4 Zweige Blatt Petersilie
- 2 Stk. Zitronen
- 150 g Naturjoghurt
- Weizendunst / doppelgriffiges Mehl (zum mehlieren der Haut)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzenöl

## Zubereitung:

1. Die Hühnerkeulen auslösen, leicht mit Salz würzen und mit der Hautseite nach unten, flach, nebeneinander auf eine leicht geölte Porzellanplatte, in eine große flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen, mit temperaturbeständiger Frischhaltefolie straff abdecken und bei 80°C Umluft 1Std. vorgaren und abkühlen lassen.
2. Zum Fertiggaren die Haut der etwas abgekühlten Hähnchenkeulen mit doppelgriffigem Mehl bestäuben, mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz knusprig braten, anschließend wenden, 2 EL Butter und Thymian zugeben, aufschäumen lassen und die Hähnchenkeulen darin fertiggaren.(Wer Innereien mag, kann an dieser Stelle auch Geflügelleber und -herzen zugeben und in der schäumenden Butter mitgaren.)
3. Die gegarten Hähnchenkeulen kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und jeweils an der dünnsten Stelle halbieren.
4. Für die Brathendl Gewürzbutter Zwiebelwürfel in einer kleinen Pfanne oder Sauteuse mit 4 EL Butter hell anschwitzen, eine angedrückte Zehe Knoblauch zugeben, und mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, wenig gemahlenem Kümmel und einer Prise Salz abschmecken.
5. Chinakohl längs halbieren und dann von der Spitze an in dünne Streifen schneiden und dabei immer dünner werden, je weiter man in Richtung Strunk kommt. Anschließend bei starker Hitze rasch in einer Pfanne mit wenig Öl anschwenken, mit Salz und Zitronensaft abschmecken, gerösteten Sesam und gehackte Petersilie zugeben und gut durchschwenken.
6. Den Joghurt mit einer Prise Salz abschmecken.
7. Chinakohl mittig auf den Tellern anrichten, je 3 halbe Hähnchenkeulen mit der knusprigen Haut nach oben darauf legen, mit der Brathendlbutter beträufeln und einige Kleckse Joghurt dazwischensetzen.