



Brathähnchenkeulen mit Rotkohl

dazu Fächerkartoffeln und Apfelsalsa



30-40Min.



2 Personen

Bodenständig und doch ganz fein ist dein heutiges Abendessen bestehend aus knusprigen Brathähnchenkeulen, köstlichem Rotkohl, der mit Johannisbeermarmelade verfeinert wird, und einer würzigen Apfelsalsa mit frischem Rosmarin. Dazu gibt es Fächerkartoffeln, die dank der vielen Einschnitte nicht nur klasse aussehen, sondern beim Backen auch schneller garen. Ein Gericht für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- Rotkohl
- „Witwe Boltes Brathendlgewürz“
- Apfel
- Hähnchenschenkel
- frischer Rosmarin
- Zwiebel
- festkochende Kartoffeln
- Apfelsaft
- Schwarze-Johannisbeer-Marmelade
- Butter⁷
- Schaschlik-Holzspieße

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 845.0kcal, Fett 37.3g, Eiweiß 42.0g, Kohlenhydrate 78.2g



1. Hähnchenkeulen würzen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Hähnchenkeulen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit dem **Brathähchengewürz** und ca. 1EL Olivenöl einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



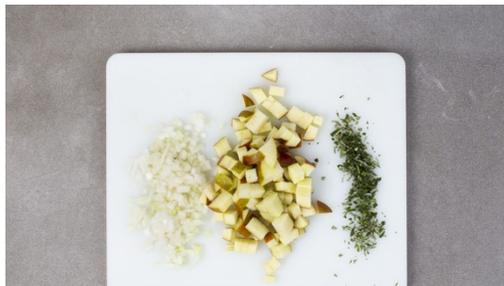
2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** längs halbieren, mit der Schnittfläche nach unten zwischen zwei **Schaschlikspieße** legen und in kleinen Abständen einschneiden. Die **Spieße** verhindern, dass die **Kartoffeln** ganz durchgeschnitten werden. Mit der Schnittfläche nach unten zum **Fleisch** auf das Blech geben, mit Öl beträufeln und beides ca. 25-30Min. backen. Ggf. zwei Bleche verwenden.



3. Rotkohl vorbereiten

Den **Rotkohl** von Strunk und dickeren Stellen befreien und in möglichst dünne Streifen schneiden. Mit Salz würzen und mit den Händen ca. 3-5Min. kräftig durchkneten.



4. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Salsa zubereiten

Die **Butter** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Apfelwürfel** mit der **1/2 der Zwiebeln** darin ca. 1-2Min. anbraten. Mit **50-100ml Apfelsaft** ablöschen und weitere ca. 2Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die **Salsa** mit 1-2TL Essig, Salz, Pfeffer und **Rosmarin nach Geschmack** würzen.



6. Rotkohl braten

Den **Rotkohl** und die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei hoher Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Marmelade** und den **restlichen Apfelsaft** dazugeben und für ca. 3-4Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Hähnchenkeulen** und die **Ofenkartoffeln** auf dem **Rotkohl** anrichten und mit der **Apfelsalsa servieren**.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**