

Id1227 web dish name 8050

Knusprige Hähnchenkeulen

in Senf-Sauce mit Kartoffel-Salat



30-40min



4 Personen

Wir brutzeln saftige Hähnchenkeulen, die wir in einer feinen Senf-Marinade wenden. Dazu gibt's Kartoffel-Salat vom Allerfeinsten: Die beliebte Knolle bekommt nämlich Gesellschaft von knackigem Sellerie, Apfel und Dill. Enjoy!

Was du von uns bekommst

- süßer Senf ¹⁰
- Mayonaise ^{3,10}
- Granny Smith
- Hühnerkeulen
- Fenchel
- Honig
- Dill
- Stangensellerie ⁹
- Kartoffelnetz

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backrohr mit Grillfunktion
- Grillpfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 770.0kcal, Fett 40.5g, Eiweiß 44.6g, Kohlenhydrate 52.3g



1. Chicken zubereiten

Ofen auf 250°C Grillfunktion vorheizen. Mit einem scharfen Messer die **Hühnerkeulen** mehrfach bis zum Knochen einschneiden und am Gelenk zerteilen. Die Auflaufform nun mit etwas Alufolie auslegen, die Hühnchenteile darin mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und für ca.10Min. vorgaren.



4. Marinade zubereiten

In einer kleinen Schüssel den Senf mit 1EL Öl und **Honig** vermischen. Die **Hühnchen** nun aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel oder einem Pinsel ringsum mit der Marinade einpinseln und einmal gewendet wieder zurück in die Auflaufform geben. Zurück im Ofen für weitere 10-12 Min. knusprig braten.



2. Kartoffeln kochen

Inzwischen die **Kartoffeln** halbieren und in ausreichend, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und für ca. 12-18Min. garen und schließlich durch ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



5. Fenchel grillen

Eine Grillpfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. Den **Fenchel** längs halbieren und in 4-5 Spalten schneiden. Den Fenchel mit 1EL Öl und etwas Salz würzen. Sobald die Pfanne heiß ist, den **Fenchel** darauf ca. 3-4Min. von jeder Seite grillen, bis dieser gar ist aber noch etwas Biss hat.



3. Salat vorbereiten

Den **Sellerie** in ca. 1cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Den **Dill** samt der dünneren Stängel fein hacken. Den **Apfel** vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, und die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden. Alles in eine ausreichend große Schüssel geben und mit der **Mayonaise**, 1EL Essig, sowie Salz und Pfeffer vermischen.



6. Salat zubereiten

Die gekochten **Kartoffeln** in die Salatschüssel geben und mit den übrigen Zutaten gut vermengen. Schließlich mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken und zusammen mit dem **Fenchel** und den **Hühnerkeulen** servieren.