



Gebratene Hähnchenkeule mit Rhabarber und Röstkartoffeln:

Zutaten für 4-6 Personen:

6 Stück	Hähnchenkeulen (am Vortag marinieren) Rosmarin, Thymian Olivenöl
1 Stück	Limette (Saft & Zesten)
1,5 kg	Rote Laura
1,5 kg	Rhabarber
300 g	Möhren
300 g	Knollensellerie
2 Stück	Fleischtomaten Salz, Pfeffer & Muskat
2 Eßl.	Honig Frische Kräuter nach Geschmack (Blattpetersilie, Liebstöckel, Salbei)

Zubereitung:

- Die Hähnchenkeulen mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian, dem Limettensaft und den Zesten marinieren und abgedeckt über Nacht stehen lassen.
- Die Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen, salzen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 40-45 Minuten garen.
- Die Kartoffeln, waschen, und mit der Schale in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen, abdampfen lassen und zur Seite stellen.
- Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 6x2 cm große Stücke schneiden.
- Die Möhre und den Sellerie waschen, schälen und in Würfel 1x1 cm schneiden.
- Möhren und Sellerie in etwas Olivenöl anbraten, Rhabarber dazu geben, abschmecken und 5 Minuten braten lassen
- Tomaten waschen, entstrunken und in Würfel schneiden. Tomaten zum Gemüse geben und einkochen lassen.
- Honig und Kräuter dazu geben und zur Seite stellen.
- Kartoffeln mit Schale halbieren und in Olivenöl anbraten. Mit Kräutern, Salz & Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Rhabarbergemüse auf den Teller geben, 5 Kartoffeln sternförmig darum verteilen. Hähnchenkeule auf das Gemüse setzen. Sollten die Keulen Saft gezogen haben, diesen als Deko dazu geben.

Sie können die Hähnchenkeulen auch gegen Hähnchenbrüste oder anders Fleisch austauschen. Dann verändert sich natürlich die Garzeit des Fleisches

Viel Spaß beim Nachkochen.