



## Pikante Hähnchenkeule mit Rosinen

dazu Birnen-Bulgur und Gurkensalat



30-40min



3-4 Personen

Zu den saftig-pikanten Hähnchenkeulen, die im Ofen gebacken werden, servierst du einen aromatischen Bulgur, der mit Petersilie und Birne verfeinert wird. Dazu gibt es einen erfrischenden Gurkensalat. Süße Rosinen und eine orientalische Gewürzmischung bringen geschmackliche Tiefe. Das ist Vielfalt, die satt und glücklich macht!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 2 Päckchen Sambal Oelek
- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 300g Bulgur<sup>1</sup>
- 2 Birnen
- 2 Lauchzwiebeln
- 20g frische Petersilie
- 1 Packung Rosinen
- 1 Gurke

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 714.0kcal, Fett 26.5g, Eiweiß 43.1g, Kohlenhydrate 71.5g



### 1. Hähnchen würzen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittleren Topf 1L Wasser zum Kochen bringen. Die **Hähnchenteile** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit dem **Sambal Oelek** und 1 Prise Salz einreiben.



### 2. Hähnchen garen

Die **Hähnchenteile** in eine Auflaufform legen und im Ofen 30-40Min. backen, bis das **Fleisch** in der Mitte gar ist. Dabei die **Hähnchenteile** alle 10Min. wenden, damit sie von allen Seiten knusprig braun werden. Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit 50ml Wasser angießen.



### 3. Bulgur garen

Ca. **3/4 der Gewürzmischung** und das **Brühgewürz** in das kochende Wasser geben, dann den **Bulgur** unterrühren. Einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt in 8-10Min. bissfest kochen. Den **Bulgur** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



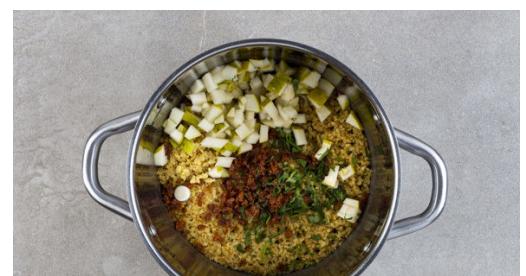
### 4. Birnen schneiden

Die **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Die **Rosinen** fein hacken.



### 5. Gurkensalat zubereiten

Die **Gurke** längs halbieren und quer in feine Scheiben schneiden. Aus 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken** vermengen. Den **Gurkensalat** ca. 5Min. ziehen lassen, dann die **1/2 der Lauchzwiebeln** und ca. **1/4 der Petersilie** untermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



### 6. Bulgur verfeinern

Den **Bulgur** mit den **Birnenwürfeln** und der **restlichen Petersilie** vermengen und mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hähnchenkeulen** mit dem **Bulgur** und dem **Gurkensalat** anrichten. Den ausgetretenen **Fleischsaft** mit den **Rosinen** verrühren und auf dem **Fleisch** verteilen. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.