



Hähnchendrumsticks mit Paprikakraut

und knusprigen Kartoffel-Küchlein



40-50min



2 Personen

Es geht doch nichts über den köstlichen Duft von gebratenen Hähnchen! Glücklicherweise musst du dir diese nicht erst wie dereinst Max und Moritz mühsam durch den Schornstein angeln, sondern bekommst heute in deiner Box alle Zutaten für ein fabelhaftes Mahl aus besten Hähnchendrumsticks, knusprigen Kartoffel-Speck-Küchlein und knackig gebratenem Paprikakraut bis an die Wohnungstür geliefert! Guten Appetit!

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchendrumsticks
- 1 Weißkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen ganzer Kümmel

- 1 Ei ³
- 1-2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen
- mittelgroßer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Sieb

Energie 1069kcal, Fett 75.5g,
Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 42.4g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und ca. 15Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen, 5-10Min. ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben.



Den **Speck** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. anbraten. Die **Crème fraîche** mit den **grünen Lauchzwiebelringen** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



1-2EL Pflanzenöl mit 1-2 Prisen Salz und Pfeffer verrühren. Die **Hähnchendrumsticks** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit dem **Würzöl** einreiben und in eine Auflaufform geben. Im Ofen 25-30Min. knusprig backen. **Tipp:** Wer mag, kann während der letzten 5Min. die Grillfunktion dazuschalten, damit die Haut noch knuspriger wird.



Die **Kartoffeln** stampfen. 1 Ei trennen. Das Eigelb mit 1-2EL Mehl sowie der **Speckmischung** zu den gestampften **Kartoffeln** geben und alles gut verkneten. Das Eiweiß wird nicht benötigt. Aus der **Kartoffelmasse** ca. **10 gleich große Kugeln** formen, diese etwas flach drücken und die **Küchlein** in der **Speckpfanne** mit 2-3EL Pflanzenöl auf jeder Seite ca. 4Min. goldbraun braten.



Die **1/2 des Weißkohls** vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den **restlichen Kohl** am nächsten Tag für einen schnellen **Krautsalat** in feine Streifen schneiden, mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 15Min. ziehen lassen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, die **grünen** und die **weißen Ringe** separat aufbewahren.



Den **Weißkohl** in einer zweiten großen Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl bei starker Hitze 6-8Min. anbraten. Nach Geschmack mit dem **Paprikapulver**, dem **Kümmel** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Hähnchendrumsticks** mit den **Kartoffelküchlein** und dem **Paprikakraut** anrichten und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)