



Griechische Hähnchenkeule mit Gurkensalat

auf fruchtig-würzigem Bulgur



30-40min



3-4 Personen

Obst ist nicht nur gut für den Nachtisch und als Snack zum Naschen, sondern passt auch prima zu vielen Gerichten, die von der Küche des mittleren Ostens inspiriert sind. Wir verfeinern heute unseren fein gewürzten Bulgur mit frischen Birnenwürfeln und getrockneten Cranberrys. Obendrauf thront eine saftige Hähnchenkeule, der Gurkensalat rundet das Ensemble farblich und geschmacklich ab. Es ist angerichtet!

- 4 Hähnchenoberkeulen
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 300g Bio-Bulgur ¹
- 2 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 1 große Gurke
- 2 Birnen
- 50g getrocknete Cranberrys

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

Energie 770kcal, Fett 35.7g,
Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 35.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **½ der Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl und 1TL Salz verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen 18–22Min. backen, bis sie goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



In einem mittelgroßen Topf 600ml Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur**, die **restliche Gewürzmischung** und die **½ des Brühwürzes** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2EL Olivenöl, 2TL Essig, 2TL Zucker, 1TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Gurke** längs halbieren, quer in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



Das **Fleisch** vom Blech nehmen und auf Teller verteilen. Den **Fleischsaft** vom Blech mit den **Birnenwürfeln** und den **Cranberrys** unter den **Bulgur** heben und den **Bulgur** mit mehr **Brühgewürz** oder Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Bulgur** neben dem **Fleisch** auf die Teller geben, mit dem **Gurkensalat** anrichten und servieren.



Je nach dem, wie viel Fleischsaft und Fett während des Backens austreten und dann ihren Weg in den Bulgurtopf finden, kannst du den Bulgur auch mit 1-2 Teelöffeln Butter noch weiter verfeinern.