



BBQ-Hähnchenschenkel mit Röstkartoffeln

dazu knackiger Rotkohl-Apfel-Salat



ca. 40min



3-4 Personen

Wer kennt die beliebten Straßenstände mit dem Brathähnchen? Jedes Mal, wenn wir daran vorbeigehen, läuft uns das Wasser im Mund zusammen – der Duft ist einfach zu einladend! Weil wir unser Essen leider nicht jeden Tag an besagten Ständen besorgen können, machen wir unser Brathähnchen heute selbst und verfeinern es sogar noch mit einer rauchigen BBQ-Note. Dazu gibt's Röstkartoffeln und knackigen Rotkohlsalat. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,2}
- 4 Hähnchenschenkel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 grüne Äpfel
- 2 Stücke Rotkohl

Was du zu Hause benötigst

- 3TL Senf ²
- 3EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 886kcal, Fett 48.6g, Kohlenhydrate 69.3g, Eiweiß 40.6g

1

1. Fleisch marinieren

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **BBQ-Sauce** mit 4EL Essig, 2EL Honig, 1TL Senf, 1EL Salz und ½TL Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren. Das **Fleisch** mit etwas Küchentrepp trocken tupfen, die Haut mehrfach einritzen und das **Fleisch** mit der **Marinade** einreiben.

4

4. Salat zubereiten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in schmale Stifte schneiden. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. Aus 4EL Olivenöl, 2EL Essig, 1EL Honig und 1EL Senf ein Dressing anrühren und mit den **Apfelstiften** und dem **Rotkohl** vermischen.

2

2. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit der Haut nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im oberen Drittel des Ofens 35-40Min. braten, bis es durchgegart ist. Nach ca. 15Min. wenden, sodass die Haut oben liegt.

5

5. Anrichten & servieren

Das **Fleisch** und die **Röstkartoffeln** mit dem **Rotkohl-Apfel-Salat** anrichten und servieren.

3

3. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden, auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermischen. Im Ofen unter das Hähnchenblech einschieben und in 25-30Min. goldbraun backen.

6

6. Heiße Sache

Die BBQ-Sauce hat ein schönes, rauchiges Aroma – und wo Rauch ist, ist bekanntlich auch Feuer, nicht wahr? Wer dem Hähnchen so richtig einheizen möchte, kann die Marinade einfach entsprechend ergänzen – flüssige Scharfmacher wie Tabasco eignen sich besonders gut.