



Hähnchenkeule mit aromatischer Glasur

dazu Bulgur in Paprikasauce



ca. 40min



2 Portionen

Nach der jährlichen Obsternte ist dir wahrscheinlich noch nicht die Idee gekommen, statt Erdbeermarmelade mal Pflaumen-Gewürz-Chutney einzukochen. Aber kein Problem – das übernehmen wir! Gut, man sollte sie vielleicht nicht unbedingt auf ein Croissant streichen, aber wenn man saftige Hähnchenkeulen damit mariniert, erlebt man sein persönliches kulinarisches Wunder. Dazu Bulgur mit Paprikasauce und die Welt ist in Ordnung.

- 2 Paprika
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney³
- 2 Hähnchenoberkeulen
- 2 Knoblauchzehen
- 150g Bio-Bulgur²
- 1 Karotte
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung

- 3EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Energie 909kcal, Fett 49.7g,
Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 36.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Das **Chutney** mit ½TL Salz, 1TL Balsamicoessig und 1EL Pflanzenöl verrühren (siehe auch Schritt 6) und das **Fleisch** gleichmäßig damit bestreichen.



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Das **Fleisch**, die **Paprika** und den **Knoblauch samt Schale** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in ca. 35Min. gar und goldbraun rösten. **Tipp:** Falls das **Fleisch** zu dunkel wird, mit Backpapier oder Alufolie abdecken.



Den **Bulgur** 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.



5

Den **Knoblauch** aus der Schale drücken. Den **Bratensaft** vom Blech mit der **½ der Paprika**, dem **Knoblauch**, 3EL Mayonnaise, 1TL Balsamicoessig und Salz und Pfeffer nach Geschmack in einem hohen Gefäß zu einer feinen **Sauce** pürieren. Den **Bulgur** mit der **Sauce**, der **restlichen Paprika** und der **Karotte** vermengen. Das **Fleisch** auf dem **Bulgur** anrichten und servieren.



Wer seine Hähnchenkeulen gerne ein bisschen schärfer mag und von der letzten Bestellung noch etwas Sriracha-Sauce übrig hat, rührt einfach einen oder zwei Spritzer davon in die Hähnchenmarinade.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**