

Krosse Hähnchenkeulen in

Honig-Senf-Sauce mit Kartoffel-Salat



30-40min



2 Personen

Wir grillen saftige Hähnchen-Drumsticks, die Hähnchenunterkeulen sind nicht nur super knusprig, mit unser Senf-Honig-Marinade bestrichen lecken sich Groß und Klein hinterher ausgiebig die Finger. Dazu zaubern wir einen leichten Kartoffel-Salat mit süßen Äpfelchen und grillen noch ein paar Fenchelspalten dazu. Einfach Himmlisch!

Was du von uns bekommst

- frischer Dill
- mittelscharfer Senf ¹⁰
- Stangensellerie ⁹
- Apfel
- flüssiger Honig
- Fenchelknolle
- Borgmeier Hähnchendrumsticks
- weisser Balsamicoessig
- Mayonnaise ^{3,10}
- Drillinge

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion oder Grill
- Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 41.9g, Kohlenhydrate 68.1g, Eiweiß 39.0g



1. Huhn zubereiten

Wer einen Grill verwendet, diesen vorheizen. Oder Ofen auf 250°C Grill vorheizen. **Hühnchenkeulen** mehrfach bis zum Knochen einschneiden. Eine Auflaufform nun mit etwas Alufolie auslegen, das **Fleisch** darin mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und für ca. 10Min. im Ofen vorgaren. Oder 10Min. bei mittlerer Hitze ohne Auflaufform auf dem Grill grillen.



4. Marinade zubereiten

Senf mit dem **Honig** vermischen. Die **Hühnchen** nun aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel oder einem Pinsel ringsum mit der **Marinade** einpinseln und einmal gewendet wieder zurück in die Auflaufform geben. Zurück im Ofen für weitere 10Min. knusprig braten. Oder auf dem Grill einpinseln und dann auf dem Grill fertig garen.



2. Kartoffeln kochen

Inzwischen die **Kartoffeln** der Länge nach halbieren und in ausreichend, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Für ca. 10-15Min. bissfest garen. Schließlich durch ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



5. Fenchel grillen

Wer keinen Grill verwendet, eine Grillpfanne mittelhoch erhitzen. Den **Fenchel** längs halbieren und in ca. 3cm dicke **Spalten** schneiden. Den **Fenchel** mit 1EL Öl und etwas Salz würzen. Sobald die Pfanne heiß ist, den **Fenchel** darauf ca. 3-4Min. von jeder Seite grillen, bis er gar ist aber noch etwas Biss hat. Oder auf dem Grill grillen.



3. Salat vorbereiten

Inzwischen den **Sellerie** in ca. 1cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Den **Dill** samt der dünneren Stängel fein hacken. Den **Apfel** vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, und die **Apfelviertel** in dünne Spalten schneiden. Alles in eine ausreichend große Schüssel geben und mit der **Mayonnaise**, dem **Essig**, sowie Salz und Pfeffer vermischen.



6. Salat zubereiten

Die gekochten **Kartoffeln** in die Salatschüssel aus Schritt 3 geben und mit den übrigen Zutaten gut vermengen. Schließlich mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken. Zusammen mit dem **Fenchel** und den **Hühnchenkeulen** servieren.