



## Krosse Hähnchenkeulen in

Honig-Senf-Sauce mit Kartoffel-Salat



30-40min



3-4 Personen

Wir grillen saftige Hähnchen-Drumsticks, die Hähnchenunterkeulen sind nicht nur super knusprig, mit unserer 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

- mittelscharfer Senf<sup>10</sup>
- Fenchelknolle
- Drillinge
- Borgmeier
- Hähnchendrumsticks
- weisser Balsamicoessig
- Stangensellerie<sup>9</sup>
- frischer Dill
- Apfel
- flüssiger Honig
- Mayonnaise<sup>3,10</sup>

## 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 765kcal, Fett 40.2g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 39.7g



### 1. Huhn zubereiten

Wer einen Grill verwendet, diesen vorheizen. Ansonsten Ofen auf 250°C Grill vorheizen. **Hähnchenkeulen** mehrfach bis zum Knochen einschneiden. 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. 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 herausschneiden, 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.



### 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. Marinade zubereiten

**Senf** mit dem **Honig** vermischen. Nach 10Min. die **Hähnchen** 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.



### 6. Salat zubereiten

Die gekochten **Kartoffeln** in die Salatschüssel aus Schritt 4 geben und mit den übrigen Zutaten gut vermengen. Schließlich mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken. Zusammen mit dem **Fenchel** und den **Hähnchenkeulen** servieren.