

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 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!

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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backofen mit Grillfunktion oder Grill
- Kochtopf
- Sieb

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

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



4. Salat vorbereiten

2. Kartoffeln kochen

5. Fenchel grillen

3. Marinade zubereiten

A close-up shot of a chef's hands pouring a light-colored dressing from a metal strainer into a glass bowl. The bowl contains cooked, cubed potatoes and fresh green herbs. The chef is wearing a white uniform.

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 **Hühnchenkeulen** servieren.