



Hähnchenschenkel mit Cranberrysauce

dazu bunte Bete und Kartoffel-Karotten-Stampf



30-40min



3-4 Personen

Ihren Namen verdankt die Cranberry dem majestätischen Kranich: Der große Vogel bevorzugt eine saisonal angepasste Ernährung und findet im Herbst Getreide und Beeren besonders lecker, darunter eben auch besagte Cranberry. Sie ist äußerst schmackhaft und passt in einer Sauce hervorragend zu cremigem Gemüsestampf und unseren oreganomatischen Hähnchenschenkeln! Beerenstark!

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 2 gelbe Beten
- 10g Oregano & Thymian
- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz

Was du zu Hause benötigst

- 1-2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb & Kartoffelstampfer

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 829kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 68.1g, Eiweiß 43.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten** und die **gelben Beten** schälen und in dünne Scheiben schneiden, dabei am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen, grob schneiden und mit 3EL Olivenöl, 3EL Essig, 2EL Honig oder Zucker, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einem **Würzöl** verrühren.



2. Fleisch und Bete backen

Das **Fleisch** trocken tupfen, auf der Hautseite einschneiden und mit dem **Würzöl** einreiben. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen im Ofen ca. 10Min. backen. Die **Bete** mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, mit aufs Blech geben und mit dem **Fleisch** weitere 15-20Min. garen, ggf. mit Alufolie abdecken. Die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



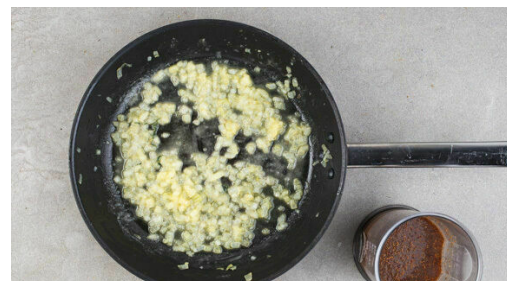
3. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und die **Karotten** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und grob würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Cranberrys** in einem hohen Gefäß mit dem **Brühwürz** und 300ml heißem Wasser verrühren und quellen lassen.



4. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln** und die **Karotten** in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen. Die **Kartoffeln** und die **Karotten** zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



5. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl und den **Thymianzweigen** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen. Die **Cranberrys** mit der **Brühe** glatt pürieren. Die **Thymianzweige** aus der Pfanne nehmen, 1-2TL Mehl unter die **Zwiebeln** rühren und ca. 1Min. mitbraten. Das **Cranberrypüree** zufügen und die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen.



6. Püree stampfen

Die **Sauce** mit 1-2TL Essig und 1 kräftigen Prise Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** und die **Karotten** mit **Kochwasser nach Belieben** zu einem cremigen **Püree** stampfen, ggf. nach Geschmack etwas Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** und die **Bete** mit dem **Kartoffel-Karotten-Stampf** anrichten und mit der **Sauce** beträufelt servieren.