

Hähnchenkeulen mit Birnen und Maronen

Zutaten :

8 Hähnchenkeulen (untere)
500 g kleine Kartoffeln (La Ratte, Drillinge o.ä.)
2 Birnen
200 g geschälte Maronen
1 EL Paprikapulver
4 EL Sonnenblumenöl
einige Thymianzweige
100 g feingeschnittene Würfel geräucherter Bauchspeck
1/8 Liter Apfelsaft

Salz & Pfeffer

Ofen auf 240° Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in den Schmortopf geben.

Die Birnen waschen, ungeschält vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Ein Birnenviertel evtl. für Dekoration beiseitelegen, den Rest anschließend grob würfeln (Größe ungefähr wie die Maronen). Birnenwürfel zu den Kartoffeln geben.

Thymianzweige, Maronen und Speckwürfel ebenfalls zu den Kartoffeln geben, mit dem Sonnenblumenöl begießen, vorsichtig vermengen, Paprikapulver gleichmäßig drüberstreuen und nochmal kurz vermengen, damit sich das Pulver mit dem Öl vermischt (bleibt das Pulver trocken, verbrennt es im Ofen und wird bitter).

Alles leicht salzen und pfeffern.

Hähnchenkeulen salzen und pfeffern und auf die gemischten Kartoffeln legen.

Ohne Deckel für 10 Minuten in den Ofen geben (2. Schiene von unten)

Nach den 10 Minuten, Temperatur auf 180° herunterdrehen, Schmortopf kurz aus dem Ofen nehmen, um den Apfelsaft gleichmäßig über die Keulen zu gießen, Keulen wenden und dann, wieder ohne Deckel für weitere 30 Minuten in den Ofen geben.

Nach diesen dreißig Minuten müsste alles gar sein: mit einem spitzen Küchenmesser den Gartest bei den Kartoffeln und den Keulen machen.

Das verbliebene Birnenviertel in vier dünne Scheiben schneiden und mit einigen Thymianzweigen als Deko anrichten