

Rezept für Hühnerkeulen mit Steinpilz-Rotwein-Sauce und Ingwer-Kürbis

Zutaten für zwei Personen:

Hühnerkeulen in Rotwein

4 Hühneroberkeulen
2 große Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
15 g getrocknete Steinpilze
25 g Speck
1 Zweig Rosmarin
1/2 l Hühnersuppe
1/4 l Rotwein
2 Lorbeerblätter



Kürbis-Ingwergemüse & Erdäpfelpüree

1/2 Hokkaido-Kürbis
1 kleines Stück Ingwer
1 Chillischote
2 TL Honig

500 g mehliges Erdäpfel
1 Jungzwiebel
zum Aromatisieren: 1 ausgekratzte Vanilleschote
50 ml Schlagobers
100 ml Milch

Zubereitung:

Hühnerteile waschen, mit Küchenpapier abtrocknen, Zwiebel vierteln, Speck in kleine Streifen schneiden. Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Knoblauch schälen und halbieren. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Hühnerkeulen beidseitig anbraten, den Speck kurz mitbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, ebenfalls kurz anschwitzen. Rosmarinzweig und Steinpilze hinzufügen. Mit Rotwein, Suppe und dem Einweichwasser der Steinpilze aufgießen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die geschälten zerkleinerten Erdäpfel mit der Vanilleschote in Salzwasser zum Kochen bringen und weich kochen lassen.

Kürbisgemüse

Den Kürbis halbieren, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Chillischote fein schneiden, Ingwer schälen und fein hacken. Ingwer und Chillischote in etwas Butter kurz anschwitzen. Die Kürbiswürfel mitbraten, nach einigen Minuten den Honig hinzufügen, Kürbis bissfest garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree

Das Erdäpfelkochwasser abgießen, Erdäpfel mit einem Erdäpfelstampfer zerdrücken, Schlagobers und Milch hinzufügen, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Die kleingehackte Frühlingszwiebel unterrühren, mit Salz abschmecken.

Die Hühnerkeulen sind fertig, wenn sich der Saft völlig eingekocht hat, das dauert ca. 1,5 Stunden. Hühnerkeulen mit der reduzierten Rotwein-Steinpilzsauce, dem Kürbisgemüse und dem Püree servieren. Guten Appetit!