

Hühnerkeulen mit Fenchel

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Hühnerkeulen
- 1 große oder 2 kleine Knollen Fenchel mit Fenchelkraut
- 1 kg festkochende Erdäpfel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Natives Olivenöl



Die Erdäpfel waschen und schälen.

Kleine Erdäpfel ganz lassen, größere in mundgerechte, nicht zu kleine, Stücke schneiden.

Das Backrohr auf 200 Grad Ober-Unterhitze oder 180 Grad Heißluft vorheizen.

Den Fenchel waschen und putzen das Kraut abschneiden und den Strunk unten ebenfalls abschneiden.

Die Knolle halbieren und in Stücke schneiden, etwa so groß wie die Erdäpfeln.

Das Fenchelkraut in ca. 3 cm lange Teile schneiden und gemeinsam mit Fenchel und Erdäpfel in einer großen Schüssel vermischen. Mit ausreichend Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Hendlhaxerl waschen, trocken tupfen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Erdäpfel-Fenchelmischung in einem Bräter verteilen und die Hendlhaxerl darauflegen. Die Hautseite mit etwas Olivenöl bepinseln.

Im Rohr etwa eine Stunde braten.

Die Hendlhaxerl dazwischen zwei Mal wenden. Zum Schluss soll die Hautseite oben liegen und eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

Das Gemüse auf die Teller verteilen und jeweils ein Hühnerkeule dazulegen.