

Hähnchenkeulen mit Calvados



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Schalotten
- 5 säuerliche Äpfel
- 5 EL Butterschmalz
- 4 Hähnchenschenkel
- Salz & Pfeffer
- 5 cl Calvados
- 100 ml Geflügelfond aus dem Glas
- 200 ml Cidre
- 2 Stängel Thymian
- 2 Stängel Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

Die Schalotten abziehen und vierteln. Einen Apfel waschen, achteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. 3 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Hähnchenschenkel gut abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Butterschmalz rundherum anbraten, dann herausnehmen. Die Apfelstücke und die Schalotten im Bratfett anrösten. Das Fleisch darauflegen. Den Calvados darübergießen, mithilfe eines langen Streichholzes vorsichtig anzünden. Beim Flambieren den Topf leicht rütteln.

Sobald der Alkohol verfliegen ist, mit Geflügelfond und 100 ml Cidre ablöschen. Thymian, Petersilie und das Lorbeerblatt zusammenbinden, zufügen und alles zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen. Die restlichen Äpfel waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen, die Früchte im restlichen Butterschmalz anbraten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem restlichen Cidre ablöschen. Anschließend zu den Hähnchenkeulen geben. Die Sahne dazugießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp: Dazu passt geröstetes Brot. Wer die fruchtige Note des Gerichts mit dem passenden Getränk weiter unterstreichen will, serviert gekühlten, sprizig perlenden Cidre aus Frankreich oder Apfelschaumwein aus deutschen Landen dazu. Es konvenieren aber auch Weißweine mit fruchtiger Note wie Riesling, Sauvignon Blanc oder Verdejo.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper