

Wirsing mit Hähnchen

779

Typ: Fleisch

Quelle: Landlust 2020, 6, 60

Bemerkungen: Paste für die Hähnchen: Öl, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Ras-el-Hanout, Aywar und ein wenig Harissa. Backofen eher bei 200 °C; Oberfläche der Hähnchen verbrennt leicht.

Zutaten:

- 500 g Wirsing
- 6-8 Hähnchenunterschenkel
- 2 Zwiebeln
- 3-4 EL Öl
- 100 g gewürfelter Speck
- 2 kleine Äpfel
- 250 ml Hühnerbrüher
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver

Rezept: Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Wirsing putzen, waschen und in grobe Streifen schneiden.

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kurz braten. Die Zwiebelwürfel kurz mitdünsten.

Den Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen. Den Wirsing darauf verteilen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Äpfel, Speck und Zwiebeln über dem Wirsing verteilen. Die Brühe angießen. Hähnchenschenkel dazulegen. Das restliche Öl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und die Hähnchenschenkel damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten garen. Anschließend den Backofengrill auf 235 Grad stellen und weitere 8 Minuten kross backen.