

Vincent Klink: Hühnchen mit Sauerkraut und Kartoffelkruste

 happy-mahlzeit.com/2021/08/18/vincent-klink-huehnchen-mit-sauerkraut-und-kartoffelkruste

Zutaten für 4 Personen

Für das Hähnchen:

- 1 Freilandhähnchen, ca. 1,5 kg
- 1/2 TL Paprikapulver, süß
- Salz
- Pfeffer

Für das Kraut:

- 800 g Sauerkraut
- 1 Schalotte
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderkörner
- 125 ml Weißwein
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Kartoffelkruste:

- 3 Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 Eigelb
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Schalotte schälen, fein würfeln und im erhitzten Butterschmalz andünsten. Das Sauerkraut untermischen und kurz anbraten. Lorbeer, Wacholder und Wein zugeben und alles ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Sauerkraut abkühlen lassen.

Für die Kartoffelkruste die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Schalotten schälen, würfeln und in Butter andünsten. Die Kartoffeln abgießen, in eine Schüssel geben und ausdampfen lassen. Schalotten, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und gehackte Petersilie zugeben und gut verkneten.

Das Hähnchen abspülen, trocken tupfen, von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dann mit dem Sauerkraut füllen. Die Kartoffelschicht darauf verteilen. Sie sollte ungefähr 1 cm dick sein.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 1 Stunde garen.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 26. November 2015

Episode: Herbst-Küche