

Rezepte zur Sendung Herbstküche

vom 26.11.2015

echt gut!
Klink & Nett

Vincent Klink

Hähnchen mit Sauerkraut und Kartoffelkruste

Für 4 Personen

Für das Hähnchen

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



Für die Kartoffelkruste

- 3 Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 Eigelb
- Pfeffer, Salz, Muskat
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Freilandhähnchen (ca. 1,5 kg)
- 1/2 TL Paprikapulver süß

Schalotte schälen und fein würfeln. Butterschmalz erhitzen. Schalotte darin andünsten. 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 Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Schalotten schälen, würfeln und in Butter andünsten. Kartoffeln abgießen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln ausdampfen lassen. Schalotten, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat, 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 einen Zentimeter dick sein. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen. Herausnehmen und servieren.

Susanne Nett
**Kürbissuppe mit
karamellisiertem Ingwer
und Zimt**

Für 4 Personen

- 1 mittelgroßer Hokkaido
(ca. 1 kg)
- 1 Schalotte
- 1 große Kartoffel
(mehligkochend)
- 1 EL Rapsöl
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Cayennepfeffer
- 200 g Sahne
- 3 EL Kürbiskerne
- 1 Stück Ingwer (ca. 30 g)
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Orangensaft
- 1-2 EL Kürbiskernöl
- etwas Zimt



Kürbis waschen, Kerngehäuse entfernen und in mittelgroße Stücke schneiden (Schale bleibt dran). Schalotte schälen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Öl erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Kürbis sowie die Kartoffel dazugeben und mit Brühe ablöschen. Lorbeerblatt zufügen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Den weichen Kürbis mit dem Pürierstab gut durchmischen. (Alternativ mit einer „Flotte Lotte“ passieren und dann durch ein Sieb geben. Sahne zufügen und kurz erhitzen. Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und leicht salzen. Herausnehmen und beiseite stellen.

Ingwer schälen in feine Würfel schneiden. Zucker karamellisieren lassen, den Ingwer unterrühren. Mit etwas Orangensaft ablöschen und einkochen, bis die Masse leicht sirupartig ist.

Die Suppe nochmals kurz durchmischen.

Suppe mit Kürbiskernen, Öl, Ingwer und etwas Zimt anrichten.

Dazu schmeckt Baguette (geröstet) oder Sauerteigbrot.