



Kochen
mit Globus

Hähnchenkeule
mit Vanille-Möhren und Baguette



Zutaten:

4 Hähnchenkeulen
Salz, Pfeffer
100 g Saarländischer Senf
300 g Oliven ohne Stein
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
6 Zweige Thymian
2 EL Butter
¼ l trockener Rotwein
75 g Bacon (in dünnen Scheiben)
150 g Crème fraîche

*Dazu passt: Ein hochwertiger deutscher
Dornfelder oder St. Laurent*

800 g Möhren
20 g Butter
Prise brauner Zucker
250 ml Orangensaft
250 ml Kalbsfond
½ Vanilleschote
Salz, weißer Pfeffer



4 Personen



90 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Keulen im Gelenk zerteilen mit Salz und Pfeffer würzen und ganz dünn mit Senf einstreichen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Thymian waschen und trockenschütteln. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter in einem Schmortopf erhitzen und die Keulenstücke darin bei mittlerer Hitze anbraten und wieder herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und Thymian kurz anbraten, Oliven untermischen und mit Wein ablöschen. Keulenstücke wieder einlegen und mit den Speckscheiben abdecken.

Den Topf in den Ofen schieben und etwa 35 Min. bei 160 °C schmoren.

Möhren schälen und in 2–3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden.

In einem Topf die Butter schmelzen, Möhren dazu geben und etwas zuckern.

Unter Rühren braten, bis sie etwas Farbe nehmen. Nach und nach den Orangensaft zufügen und restlos einkochen. Dann den Kalbsfond und die halbierte Vanilleschote hinzugeben. Ca. 10 Min. ohne Deckel garen, dabei ab und an umrühren, anschließend abschmecken und warm halten.

Nach der Garzeit den Topf aus dem Ofen holen, Speckscheiben abheben und zum späteren Servieren bereitlegen. Keulenstücke aus der Soße heben und im abgeschalteten Ofen warm halten. Soße auf dem Herd aufkochen, Crème fraîche und den restlichen Senf mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hähnchenkeulenstücke gießen. Hähnchen und Möhrchen zusammen anrichten. Etwas Thymian und den bereitgestellten Bacon obenauf legen.

