

Hühnerkeulen mit Calvados – Rosinensauce auf Kartoffelpüree

4 Personen

Zutaten:

4 Hähnchenkeulen(Hühnerbrüste mit Beinansatz)
8 Zweige Rosmarin
Eingesottene Bratbutter
2 grosse Äpfel
100 g Rosinen
4 cl Calvados
1 Becher 180g Creme fraiche

Hähnchenkeulen mit Rosmarinzweigen mit Butter anbraten.
12 Minuten in 200Grad warmen Ofen weiterbraten.

Äpfel mit Kugelstecher ausstechen und mit dem Rosinen zusammen in 2 cl
Calvados marinieren.

In einer Bratpfanne Rosinen und Äpfel mit den weiteren 2 cl Calvados
flambieren und 1 EL creme fraiche hinzufügen. Äpfel weich köcheln lassen.
Hähnchenkeulen hinzugeben und mit der Sauce vermischen.
Noch einmal 1 EL creme fraiche hinzufügen.

Kartoffelpüree auf Teller anrichten, Hähnchenkeulen darauf legen und mit der
Sauce umgiessen.

11/08 HU