



Buttermilchhenderl mit Erdäpfelpüree

Anleitung

50 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Ingwer schälen und sehr fein reiben oder hacken. Hühnerkeulen abspülen, trocken tupfen und im Gelenk in Ober- und Unterkeule teilen. Die Haut von den Keulen abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Wasabi, Ingwer, Chilischoten und die abgekühlte Butter zu einer Paste verrühren. Die Keulen mit der Paste rundherum einstreichen und in einen Bräter legen. 1/2 l Buttermilch dazugießen, abdecken und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Das Fleisch in einem Bräter rundum anbraten und mit der warmen Buttermilch übergießen, zugedeckt ca. 1 Stunde bei ca. 180 °C braten. Die Hühnerkeulen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Mehl und 100 ml Hühnerfond glatt rühren. Die Buttermilch-Soße aufkochen, das Mehl einrühren und nochmal aufkochen lassen. Den restlichen Hühnerfond dazugießen. Alles 10 Minuten kochen lassen. Creme fraiche dazugeben und die Soße mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken. Keulen in der Soße erwärmen und mit Koriander bestreuen. Erdäpfelpüree Zum Erdäpfelpüree nimmt man mehliges Erdäpfel. 1 kg Erdäpfel schälen, in Viertelschneiden und in Salzwasser weich kochen. Gut abseihen und sofort durchpassieren, mit der Butter glatt verrühren, bis sich die Masse richtig gebunden hat. Dann mit kochend heißer Milch verrühren.

Benötigte Zutaten

Buttermilchhenderl

50 cl	Buttermilch
4 Stück	Hühnerkeulen
50 g	Butter
3 TL	Ingwer
3 TL	Wasabi
1 Stück	Chilischote fein gehackt
1 Prise	Salz, Pfeffer
350 ml	Hühnersuppe
150 g	Crème fraîche
1 EL	Mehl
4	Koriander
1 Prise	rosa Pfeffer



Ein Rezept der:
AMA Marketing

SalzburgMilch



Erdäpfelpüree

1 kg Erdapfel mehlig

6 dag Butter

500 ml Milch

1 Prise Salz