

Donnerstag

Hähnchen mit Sauerampfer und neuen Kartoffeln

800g kleine neue Kartoffeln

200g Sauerampfer

1 küchenfertiges Brathähnchen

Salz

Pfeffer

1 EL Butter

250ml Apfelcidre

1 Eigelb

200g Creme fraiche

Salz

Pfeffer

in der Schale in Salzwasser in ca. 20 Minuten garen, abschütten und warm halten.

klein hacken.

in 8 Stücke zerteilen und mit und

würzen. In einem Schmortopf

erhitzen und die Hähnchenstücke darin goldgelb anbraten. Die Sauerampferblätter dazu hinein geben, die Hitze reduzieren und für einige Minuten mitschmoren lassen.

angeießen, den Topf zudecken und das Ganze für 45 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen Backofen auf 80°C vorheizen und darin eine Platte vorwärmen. Nach Ende der Garzeit, die Hähnchenstücke herausnehmen, auf die Platte legen, die Kartoffeln daneben anrichten und beides in den Backofen stellen.

mit

verrühren, etwas von der Hähnchensauce dazu hinein geben und alles gut miteinander vermischen. Diese Mischung in den Topf zu der Sauerampfersauce gießen und nur noch leicht erwärmen. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Mit dem Schneebesen die Sauce leicht aufschlagen, bis sie gebunden ist. Mit und

nochmals abschmecken. Die Platte aus dem Ofen nehmen und die Sauce über die Hähnchenstücke gießen und zusammen mit den Kartoffeln servieren.