

Hähnchenkeulen auf Spitzkraut-Nudelpfanne



Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel
- 500 g Nudeln (z.B. Korkenzieher, Spirelli, Fusilli)
- 500 g Weißkraut (z.B. Filder Spitzkraut), in Streifen geschnitten
- 200 g Zwiebelwürfel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 300 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 30 g Butterschmalz oder Gänseschmalz
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Öl
- optional: 1 TL Kümmel und/oder braune Senfkörner
- Salz & Pfeffer
- Zum Servieren: eingelegte, geraspelte Rote Bete und Kresse.



Zubereitung

Die Hähnchenkeulen mit Paprika, Salz, Pfeffer und 2 EL Öl einreiben. Die Keulen in einer großen Pfanne auf jeder Seite 3 Minuten anbraten, dann in eine Auflaufform geben und im Ofen bei 170°C Umluft 35-40 Minuten backen.

Zum Bratensatz in der Pfanne die Zwiebelwürfel und Butter- bzw. Gänseschmalz 2 Minuten rührend anbraten.

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Die Weißkrautstreifen und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und 3 Minuten anbraten. Mit Brühe ablöschen, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten dünsten. Tipp: wer möchte, gibt noch Kümmel und Senfkörner dazu.

Die Nudeln nach Packungsangabe zubereiten, abgießen und heiß zum Kraut geben.

Hähnchenschlegel auf das Kraut legen und servieren.

Tipp: Dazu eingelegte Rote Bete servieren und mit Kresse garnieren.