

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse auf Kartoffelwürfeln



Mit kross gebratenen Kartoffelwürfeln

Für das Geschnetzelte habe ich es mir einfach gemacht und zwei Schenkel mit Rückenstück verwendet.

Und habe diese einfach mit dem Entbeinmesser entbeint und das Fleisch kleingeschnitten.

Dazu gibt es diverses Gemüse.

Ein kleines Sößchen bilde ich aus einem Schluck Sauvignon blanc.

Und als Beilage gibt es Bratkartoffeln aus kross gebratenen Kartoffelwürfeln.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Geflügelgewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 12 mittlere Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 10 Kirschtomaten
- 6 große, braune Champignons
- Sauvignon blanc
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit entbeintem Hähnchenschenkel

Schenkel entbeinen.

Fleisch in kurze Streifen schneiden.

In eine Schüssel geben, mit der Gewürzmischung und Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Kartoffeln schälen.

In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Zwiebeln dabei in lange Streifen schneiden.

Kirschtomaten achteln.

Champignons halbieren und dann in feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Fleisch und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit einem Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Abschmecken.

Kartoffelwürfel auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Gemüse und etwas Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenbraten mit Kräuterbutter und Semmelknödeln in dunkler Sauce



Mit selbst zubereiteten Semmelknödeln

Dieses Rezept benötigt vier Grundzutaten, die alle frisch hergestellt oder zubereitet sind.

Da wäre zum einen einmal die Putenoberkeule, frisch vom Schlachter.

Dann die Bratensauce, in der die Oberkeule schmort, frisch zubereitet und portionsweise eingefroren.

Des weiteren die Semmelknödel, frisch aus Schrippen,

Petersilie, Milch und Eiern zubereitet und ebenfalls portionsweise eingefroren.

Und dann schließlich die leckere Kräuterbutter, ebenfalls frisch und selbst hergestellt und portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt.

Ein in sich stimmiges und sehr leckeres Gericht. Das leider aufgrund der Schmorzeit der Putenoberkeule leider etwas dauert.

Aber man erhält dafür ein wirklich hervorragendes Gericht, das sich schön für ein Sonntags- oder Feiertags-Menü eignet.

Für 2 Personen:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 6 [Semmelknödel](#)
- 400 ml [Bratenfond](#)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Stück [Kräuterbutter](#)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stnd.



Leckere, lange geschmorte Putenoberkeule

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Oberkeule vom Knochen befreien.

Auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Keule darin auf allen Seiten kurz kross anbraten.

Mit der Kochzange herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch im Öl glasig dünsten.

Keule wieder hineingeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2,5 Stnd. schmoren lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem großen Topf

erhitzen.

Knödel hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce abschmecken.

Putenoberkeule aus der Sauce nehmen, halbieren und auf zwei Teller geben.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben.

Großzügig Sauce über Keule und Knödel verteilen.

Jeweils vier Scheiben Kräuterbutter auf die Keulenstücke geben.

Servieren. Guten Appetit!