



Apfelhähnchen mit Kartoffeltürmchen

by Joscha Bastians



Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Ikea Koncis Schale o.ä.
- 1 Pfanne
- Plancha o.ä.
- Knoblauchpresse
- 3 Schüsseln
- Pinsel
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Hähnchen
1	Schalotte
20g	Thymian & glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
4g	Hühnerbrühe Pulver
1	Apfel
150g	Kochsahne
1	Zitrone
400g	Kartoffeln (festkochend)
20g	Walnüsse
1	Porree
20g	Geriebener Hartkäse
80g	Bacon
50g	Apfel-Brandy-Chutney
5 EL	Öl
200ml	Wasser
etwas	Zucker, Salz, Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Die Türmchen bestehen aus 4-5 Kartoffelscheibchen

- Nur das gelbe der Zitronenschale ist genießbar

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Grill auf 180-200°C Deckeltemperatur (ca. 15min) vorheizen. Währenddessen die Thymianblätter zupfen und diese zusammen mit einer halben, ausgepressten Knoblauchzehe, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer gut vermengen
2. Das Hähnchen in die Ikea Koncis Schale legen und von allen Seiten mit dem Knoblauch-Kräuter-Öl gut einreiben. Anschließend in die Mitte des Grills legen und bei indirekter Hitze garen.
 - Dazu die inneren Brenner ausschalten und die äußeren Brenner voll aufgedreht lassen
 - Die Deckeltemperatur sollte während der Garzeit die 180-200°C halten
 - Garzeit ca. 60-70min
3. Die Plancha neben die Ikea Koncis Schale zum Vorheizen mit auf den Grill legen
4. Nun werden die Kartoffeln ungeschält in ca. 2-3mm dünne Scheiben geschnitten.
5. Die Kartoffelscheiben mit dem Hartkäse und dem restlichen, ausgepressten Knoblauch, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer durchmischen und auf der Plancha als „Türmchen“ stapeln
 - Garzeit ca. 50-60min
6. Den Porree halbieren und danach alles bis auf den dunkelgrünen Anteil in ca. 2cm dicke Ringe schneiden. Nun in einer Pfanne kurz 1-2min anbraten. Anschließend salzen und nach 50-55min zum Hähnchen geben
7. Die Walnüsse rösten und im Anschluss grob hacken. Die Schalotten und die Petersilienblätter fein hacken. Nun die Zitronenschale abreiben, danach halbieren und etwas Zitrone auspressen.
Die Wallnusskerne, Petersilie, 0,5 TL Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Öl, die Hälfte der Schalotten, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren.

-
8. Für die Soße, den Bacon in einer Pfanne ca. 5min anbraten. Währenddessen den Apfel in 1cm große Würfel schneiden und anschließend mit den restlichen Schalotten zum Bacon hinzufügen. Die Hühnerbrühe in 200ml Wasser lösen und den anderen Zutaten beimengen.
 - 15min köcheln lassen
 9. Wenn die Flüssigkeit nahezu aufgebraucht ist, die Sahne, das Apfel-Brandy-Chutney und den Bratensaft vom Hähnchen hinzugeben. Außerdem mit Salz & Pfeffer abschmecken und dabei einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

