



Hühnerkeule mit würziger Polenta

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Hühnerkeulen

4 Stk.	Hühneroberkeulen
4 EL	Sesamöl
2 EL	Zitronensaft
2 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Polenta

100 g	Polenta
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	Milch
250 ml	Klare Gemüsesuppe
60 g	Kirschtomaten
30 g	Parmesan
1 EL	Frischer Salbei, geschnitten
1 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

- 1 Aus Sesamöl, granuliertem Knoblauch, Chili Hot und Zitronensaft eine Marinade in einer kleinen Schüssel mischen.
- 2 Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 3 Die Hühnerkeulen auf ein großes Stück Alufolie legen und mit der Marinade einpinseln. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen und mit der Alufolie dicht verschließen.
- 4 Für 30 Minuten bei 200 °C Umluft in den Ofen geben.
- 5 Für die Polenta Zwiebel fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.
- 6 Mit Milch und Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Polenta einrühren und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren langsam köcheln lassen.
- 7 Kirschtomaten vierteln, dazugeben und Salbei und Knoblauch unterrühren.
- 8 Danach die Alufolie bei den Hühnerkeulen an der Oberseite öffnen und mit Oberhitze weitere 10 Minuten weiterbraten, bis die Haut knusprig ist.
- 9 Mit Meersalz und Pfeffer schwarz gemahlen abschmecken. Parmesan untermischen und auf Tellern anrichten.
- 10 Die knusprige Hühnerkeulen auf der Polenta platzieren und genießen.
- 11 Hühnerkeule mit Polenta, Kotányi, Knoblauch granuliert, Chili Hot with Sea Salt, Meersalz, Pfeffer schwarz gemahlen, Salbei geschnitten

