

Hühnerkeule mit würziger Polenta

50—60 Min

Zubereitung

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

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