



# 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

