Smokey Hühnerkeulen mit Kartoffelspalten

60–90 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Hühnerkeulen
600 g	Kartoffeln festkochend
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für die Gewürzmischung

1 TL	Brauner Zucker
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Paprika geräuchert
1 TL	Cayennepfeffer gemahlen
1 TL	Zitronenpfeffer
1 TL	Knoblauch granuliert

Für den Apfel-Sellerie-Salat

2 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Kleine Sellerieknolle
50 g	Mayonnaise
100 g	Saure Sahne
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Für die Gewürzmischung alle Zutaten dafür in einer kleinen Schüssel vermischen und die Hühnerkeulen mit 4 EL Olivenöl damit einreiben und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Hühnerkeulen in eine ofenfeste Form geben und für 40 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze braten.
4. Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und mit einem Schuss Olivenöl, Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen. Auf einem mit Backapapier ausgelegten Blech verteilen und 30 Minuten vor Ende der Bratzeit zu den Hühnerkeulen geben.
5. Sellerieknollen schälen. Äpfel schälen und entkernen. Mit einer Hobel in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
6. Saure Sahne und Mayonnaise vermengen, mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und den Salat damit marinieren.
7. Hühnerkeulen mit den Kartoffelspalten und dem Apfel-Sellerie-Salat auf Tellern anrichten und genießen.