

Pouletschenkel mit Randen-Gurken-Salat

Pouletschenkel mit Randen-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [13.03.2024](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Nach Annemarie Wildeisen

ZUTATEN:

4 Pouletschenkel mittel
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 g Butter weich
1 Teelöffel Zimt
0.25 Teelöffel Muskatnuss gemahlen, und Nelkenpulver 2 Esslöffel Olivenöl
1,5 dl Weisswein

Randen-Gurken-Salat:
2-3 Randen mittel, gekocht 1 Salatgurke
4 Esslöffel Weissweinessig 1 Teelöffel Senf
Salz, Pfeffer
5-6 Esslöffel Olivenöl
1/2 Bund Basilikum

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Pouletschenkel kurz unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die weiche Butter in eine kleine Schüssel geben und rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Butter gut mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Pouletschenkel rundum mit der Würzbutter einstreichen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen.
- Zimt-, Muskat- und Nelkenpulver sowie das Olivenöl in einem kleinen Schälchen mischen.
- Die Pouletschenkel im 200 Grad heißen Ofen in der Mitte 15 Minuten anbraten. Nach 15 Minuten Bratzeit den Weisswein über die Pouletschenkel giessen und diese nochmals 40 Minuten fertig braten.
- Inzwischen für den Salat die Randen schälen und in Scheiben schneiden. Die Gurke schälen und ebenfalls scheibeln. Beide Gemüse ziegelartig auf einer kleinen Platte anrichten.
- In einer kleinen Schüssel mit einem Schwingbesen Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren.

- Kurz vor Ende der Bratzeit das Basilikum für den Salat fein schneiden. Mit der Sauce über den Salat verteilen.
- Am Schluss der Bratzeit die Pouletschenkel mit dem Wurzel einstreichen und nochmals 5 Minuten in den Ofen geben. Dann sofort servieren.