Pouletschenkel mit Randen-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: <u>13.03.2024</u>

Creation: Rolf Gilgen

Nach Annemarie Wildeisen

## ZUTATEN:

4 Pouletschenkel mittel
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mu hle
60 g Butter weich
1 Teelo ffel Zimt
0.25 Teelo ffel Muskatnuss gemahlen, und Nelkenpulver 2 Esslo ffel Oliveno I
1,5 dl Weisswein

Randen-Gurken-Salat: 2-3 Randen mittel, gekocht 1 Salatgurke 4 Esslo ffel Weissweinessig 1 Teelo ffel Senf Salz, Pfeffer 5-6 Esslo ffel Oliveno I 1/2 Bund Basilikum

## ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Pouletschenkel kurz unter fliessendem Wasser abspu Ien und mit Ku chenpapier trocken

tupfen. Mit Salz und Pfeffer wu rzen.

• Die weiche Butter in eine kleine Schu ssel geben und ru hren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die

Butter gut mischen und kra ftig mit Salz und Pfeffer wu rzen.

• Die Pouletschenkel rundum mit der Wu rzbutter einstreichen und nebeneinander in eine

feuerfeste Form legen.

- Zimt-, Muskat- und Nelkenpulver sowie das Oliveno I in einem kleinen Scha Ichen mischen.
- Die Pouletschenkel im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte 15 Minuten anbraten. Nach 15

Minuten Bratzeit den Weisswein u ber die Pouletschenkel giessen und diese nochmals 40 Minuten fertig braten.

- Inzwischen fu r den Salat die Randen scha Ien und in Scheiben schneiden. Die Gurke scha Ien und ebenfalls scheibeln. Beide Gemu se ziegelartig auf einer kleinen Platte anrichten.
- In einer kleinen Schu ssel mit einem Schwingbesen Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Oliveno I zu einer Sauce ru hren.

- Kurz vor Ende der Bratzeit das Basilikum fu r den Salat fein schneiden. Mit der Sauce u ber den Salat verteilen.
- Am Schluss der Bratzeit die Pouletschenkel mit dem Wu rzo I einstreichen und nochmals 5 Minuten in den Ofen geben. Dann sofort servieren.