

Hähnchenflügel mit frischer Salsa, Zwiebelkompott und Kartoffeln

4 Personen



foto: Aarstiderne

Zutaten:

getr. Chili (nach Geschmack)
2 dl Creme Fraiche (n. Geschmack)
1/2 Gurke
2 El. Olivenöl
1 rote Paprika
1 kg Kartoffeln
1 Schale Cherrytomaten
1/4 Bund glatte Petersilie
2 Tl. starker Senf
300 g Zwiebeln
ein Schuß Essig
2 Tl. Paprika (Edelsüß)
2 Packungen Hähnchenflügel
Salz und Pfeffer
2 El. groben Senf

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hähnchenflügel in Olivenöl, Paprikapulver, Chilli, Salz und Pfeffer wenden. In eine feuerfeste Form/Pfanne geben und knusprig-goldgelb anbraten und ca. 35 min garen. Die Kartoffeln waschen und diese in leicht gesalzenem Wasser 10 min. lang kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln unter dem Deckel 10 min. lang gar ziehen lassen. Zwiebeln schälen und längs schneiden mit ein wenig Öl glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen und in Essig, Senf, evtl. Creme Fraiche wenden, mit Salz, Pfeffer und der gehackten Petersilie abschmecken. Tomaten, Gurke und Paprika abwaschen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenflügel mit Salsa, Zwiebelkompott und Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!