



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE MIT CURRYREIS UND CRANBERRY- ORANGEN-CHUTNEY

Dauer: Ca. 60 Minuten, Kochkunst: Kann jeder, Für 4 Personen

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE MIT CURRYREIS

4 Hähnchenkeulen a 220 g - 250 g
Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer
getrockneter Thymian
Currypulver
edelsüßes Paprikapulver
Saft einer 1/2 Zitrone
0,1 l Olivenöl
50 g Butter
250 g Basmatireis

Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronensaft und Paprikapulver mit dem Olivenöl zu einer Marinade vermischen und die Hähnchenkeulen damit einpinseln. Danach die marinierten Hähnchenkeulen im vorgeheizten Backofen bei 140 C ca. 60 Minuten lang grillen.

In der Zwischenzeit Basmatireis 12 bis 14 Minuten in Wasser kochen. Dann die Butter in einem Topf erhitzen, das Currypulver hineingeben und kurz vermengen. Sofort den gekochten Reis dazugeben und mit etwas Salz abschmecken.

CRANBERRY-ORANGEN-CHUTNEY

2 Orangen
2 EL Zucker
100 g getrocknete Cranberries
200 ml Wasser
100 ml Weißwein
1 Zimtstange
2 Sternanis
Salz
Pfeffer

Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Zucker in einem Topf honigfarben karamellisieren lassen. Die getrockneten Cranberries dazugeben und unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Orangenfilets, den aufgefangenen Orangensaft, Wasser, Weißwein, Zimtstange und Sternanis zugeben und solange offen bei mäßiger Hitze kochen, bis eine dickliche Soße entsteht. Dabei ab und zu umrühren. Zimtstange und Sternanis entfernen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Das Cranberry-Orangen-Chutney kann auch vorher vorbereitet werden. Schmeckt richtig lecker !!!!!