

HÜNERKEULEN MIT CALVADOS

Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel, 6 säuerliche Äpfel, 7 EL Butter, 6 Hühnerkeulen, Salz, Pfeffer, 7cl Calvados, 150ml Geflügelfond, 300ml Cidre, je 3 Stängel Thymian und Petersilie und 2 Lorbeerblätter zusammenbinden (Bouquet garni), 2 TL Zucker, 300g Obers

Zwiebeln schälen, vierteln. 2 Äpfel waschen, achteln, Kerngehäuse entfernen. In einem Bräter 4 EL Butter erhitzen, gesäuberte Keulen salzen und pfeffern und in der heißen Butter rundum anbraten, herausnehmen. Apfelstücke und Zwiebeln im Bratfett anrösten, die Keulen darauflegen. Calvados darübergiessen, mit einem langen Streichholz anzünden. Sobald der Alkohol verfliegen ist, mit Fond und 150ml Cidre ablöschen. Bouquet garni zugeben und zugedeckt 30 Minuten schmoren. Restliche Äpfel waschen, achteln, das Kerngehäuse entfernen und in der restlichen Butter braten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem restlichen Cidre ablöschen, zu den Keulen geben. Obers dazugiessen, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage Bratkartoffeln oder geröstetes Baguette servieren.