Hühnersuppe mit Curcuma

Zutaten für 6 Portionen:



3	Hähnchenschenkel
2 große	Möhren
1 Stange	Lauch
1 Stück	Knollensellerie
1 Bund	Petersilie
ca. 1,5 l	Wasser
1 TL	Curcumapulver
2	Pimentkörner
175 g	Suppennnudeln
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Hähnchenschenkel waschen
2. Möhren, Sellerie und Lauch schälen und in kleine Würfel schneiden
3. Hähnchenschenkel in einen großen Topf geben, kaltes Wasser zugeben, zum Kochen bringen und ca. 40 Min. fortkochen, dabei den Schaum von der Brühe abnehmen.
4. Hähnchenschenkel aus dem Topf nehmen un zum Abkühlen zur Seite stellen.
5. klein geschnittenes Gemüse in den Topf geben aufkochen, Pimentkörner zugeben und 20 Min. fortkochen
6. in der Zwischenzeit die abgekülten Hähnchenschenkel enthäuten, das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden
7. nach 20 Min. Fleisch und Suppennudeln in den Topf geben, nochmals ca. 5 Min. kochen, mit Salz Pfeffer und Curcuma abschmecken
8. zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen

Guten Appetit!

Gebratene Hähnchenkeulen mit Kartoffelwürflen und geschmorten Tomaten

Zutaten für 6 Portionen:



6	Hähnchenschenkel
2,5 EL	Tomatenketchup
1 EL	Honig
3 EL	Öl
1,5 EL	Sojasauce
1,5 EL	Chilisauce, süß-scharf
750 g	Kartoffeln
1,5 Zehen	Knoblauch
125 g	Zwiebeln
1 Zweig	Rosmarin
0,5 Bund	Thymian
200-250 ml	Hühnerbrühe
250 g	kleine Tomaten

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Spalten schneiden
3. Rosmarin und Thymian waschen, abzupfen und hacken
4. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Thymian in eine große Auflaufform geben, Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen
5. Ketchup, Honig, Soja- und Chillisauce in einen Topf geben unf kurz aufkochen.
6. Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen
7. Hähnchenschenkel mit der Marinade bestreichen und auf die Kartoffeln legen
8. Alles bei 200°C auf mittlerer Schiene 50 Min. braten, dabei nach und nach die Hühnerbrühe zugeben
9. Tomaten über Kreuz einritzen und nach 40 Min. in die Auflaufform geben

Guten Appetit!

Pfirsich-Mascarponecreme mit Cookies

Zutaten für 6 Personen:



250 g	Mascarpone
500 g	Quark
200 g	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker
65 g	Zucker
1 gr. Dose	Pfirsichhälften
4 El	Pfirsichsaft aus der Dose
200 g	Cookies oder Kekse
	Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cookies in eine Tüte geben und zerstoßen
2. Pfirsiche abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen
3. eine Pfirsichhälfte in 6 Spalten schneiden und zum Garnieren zur Seite stellen, den Rest fein pürrieren
4. Sahne steif schlagen
5. Mascarpone, quark, Zucker, Vanillezucker und Pfirsichsaft mit dem Schneebesen verrühren
6. geschlagene Sahne unterheben
7. In bereitgestellten Dessertgläsern Mascraponecreme, Pfirsichpüree, Cookiebrösel abwechselnd schichten, zum Schluss mit Pfirsichspalte und Minze garnieren
8. 30 Min. kalt stellen, servieren

Guten Appetit!