

Rezept

Chutney Poulet mit gerösteten Kartoffeln und Äpfeln mit Happiness Spice Ginger & Lemon

Nr. 24/Fleisch

für 4 Personen / Zeit: 1,5 - 2 Std

Zutaten:

- 20 ml Olivenöl
- 2 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 ml Chakalaka Sauce von Ukuva
- Opt. 20 ml Worcestershire-Sauce
- 60 ml cremige Mayonnaise
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 kg Hähnchen, in Portionen geschnitten
- 1 ganze Knoblauch, die Spitze abgeschnitten
- 800 g kleine Kartoffeln
- 1 großer frischer Rosmarinstängel
- 4 Äpfel, z.B. 2 Golden Delicious und 2 Pink Lady Äpfel, halbiert



Zubereitung:

- Den Ofen auf 180 ° vorheizen.
- Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel hinzufügen. Die Zwiebel anbraten, bis sie glasiert ist, und abkühlen lassen.
- Chutney, Worcestershire-Sauce in einer Schüssel mischen und die Zwiebel dazugeben. 1 TL Happiness Spice Lemon & Ginger dazu geben.
- Hähnchen, Knoblauch, Kartoffeln in einer großen Auflaufform anrichten und mit der Chutney Sauce übergießen. Alles gut durchmischen und den Rosmarin dazugeben. Die Form mit Alufolie abdecken und in den Ofen stellen. Nach 15 Minuten die Alufolie entfernen und für weitere 40 Minuten in den Ofen stellen.
- Die Äpfel dazugeben und weitere 10 Minuten im Ofen backen.

Willst du das Chutney selbst machen? So gelingt's:

- 500 g frische Aprikosen
- 10 getrocknete Aprikosen
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
- 150 g (Roh-)Rohrzucker
- 150 ml Weißweinessig
- je 1/2 TL Koriandersamen und Senfkörner
- 1 TL Happiness Spice Lemon & Ginger

- Ofen auf 140 ° vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein würfeln. Die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer schälen und ganz fein würfeln. Zucker und Essig in eine Pfanne geben, erhitzen, umrühren. Bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die frischen und getrockneten Aprikosen, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und alle restlichen Zutaten dazugeben und alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Ca. 20 - 25 min leicht köcheln lassen, dabei ab und zu mal umrühren. Das Chutney ist fertig, sobald es eine marmeladenähnliche Konsistenz hat – die Aprikosen sollten bissfest bleiben.