

HERZHAFTES MIT FLEISCH & FISCH

Zutaten für 4 Portionen

Vorbereitung: 10 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

2 Hähnchenkeulen

340 g Crème fraîche

½ TL Currypulver

4 EL Senf, mittelscharf

130 g Käse, gerieben

Salz und Pfeffer

Thymian



Hähnchenkeulen in Käse-Senf-Sauce

Hähnchenkeulen halbieren, sodass 4 Portionen in die Form gelegt werden salzen und pfeffern. Die Mischung über die Hähnchenstücke gießen. Hähnchenkeulen bestreut mit Thymian servieren.

5 min. auf größter, dann 40 min. auf mittlerer Hitze.

Tipp: Mit Reis oder Nudeln servieren. Wenn es schnell gehen soll, schmeckt auch ein frisches Baguette dazu.

Basmatireis zubereiten mit der Quellmethode

Die 1 ½-fache Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Basmatireis ins kochende Wasser schütten, umrühren und die Wärmequelle ausstellen. Deckel drauf und den Reis ziehen lassen (ca. 15 min.). Noch 1-2 mal umrühren. Kurz vor Schluss leicht salzen.