



Macht Appetit auf regional!

HENDL-HAXE mit bunten Zugaben

GESCHMORTES HENDL
mit Honig-Karotten
und Sellerie-Püree

MINDESTENS
50 %
AUS
BAYERISCHER
LANDWIRT-
SCHAFT!



Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung

GESCHMORTES HENDL

100
PORTIONEN

Zutaten

Geschmorte Hähnchenschenkel

- 100 Hähnchenschenkel* (etwa 25 kg)
 - 1,5l Rapsöl*
 - 250 g Kartoffelstärke
 - 500 g Butter*
 - 2,5 kg Wurzelgemüse* (Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel, Lauch), gewaschen, geschält und grob gewürfelt
 - 375 g Tomatenmark
 - 1,5l Weißwein
 - 5l Geflügelfond
 - 2,5l Sahne*
 - 2,5l Milch*
 - 500 g Senf, mittelscharf *
 - QS Salz, Pfeffer
- Gewürzmischung für Geflügel (50 g Paprikapulver, edelsüß, 50 g Rosmarin, 25 g Koriandersaat, zerstoßen, 25 g Zimt, 25 g Estragon, 62 g Thymian)

Zubereitung

- Die Schenkel waschen, trocken tupfen, würzen (Salz, Pfeffer, Gewürzmischung) und in Kartoffelstärke wälzen.
- Anschließend im Kipper mit heißem Öl kurz hell anbraten. Danach die Schenkel auf Küchenpapier abtropfen lassen und das Öl aus dem Kipper gießen.
- Die Butter erhitzen und darin das vorbereitete Wurzelgemüse ansautieren.
- Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.
- Dann mit Wein ablöschen und sirupartig einkochen.
- Danach mit Geflügelfond, Sahne und Milch aufgießen und etwa 10 Minuten langsam kochen lassen.
- Den Senf in den Fond einrühren.
- Das Gemüse und den Fond auf 4 GN-Bleche verteilen und jeweils 25 Hähnchenschenkel einlegen.
- Zugedeckt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 135 °C für 1,5 Stunden schmoren.
- Die Hähnchenteile aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen.
- Den Fond mit dem Wurzelgemüse sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb abpassieren, gegebenenfalls mit Stärke zur gewünschten Konsistenz abbinden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Hähnchenschenkel in die Soße einlegen.

Zutaten

Honig-Karottengemüse mit Anis

- 12 g Karotten*, geschält, in grobe Stifte geschnitten, blanchiert oder 6 Minuten gedämpft
- 100 g Honig*
- 10 Ingwer, gerieben
- 10 g Anissamen, zerstoßen
- 500 ml Orangensaft
- 1l Mineralwasser
- QS Salz, Pfeffer, Muskat
- 500 g Butter*

Zubereitung

- Den Honig kurz ansautieren, die Gewürze zugeben, dann mit dem Orangensaft und dem Mineralwasser ablöschen und kurz aufkochen lassen.
- Karotten zugeben, würzen.
- Butterflocken einrühren.

Zutaten

Sellerie-Püree

- 12,5 kg Sellerie*, geschält, gewürfelt, weich gedämpft
- 2,5l Milch*
- 2,5l Sahne*
- 20 g Stärke
- 150 g Butter*
- QS Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Milch und Sahne unter Rühren mit der Stärke aufkochen.
- Mit dem gedämpften Sellerie glatt mixen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss die kalte Butter in Flocken einmischen.

* Diese Produkte sind mit den Siegeln GQB und BBS erhältlich.

