



### Leckere Mini-Backhendl

mit Ofengemüse, Bratkartoffeln und Sour Cream (für 4 Personen)

#### Zutaten

8 bis 10 Hähnchenunterkeulen  
(je nach Hunger)  
3 Paprika  
2 mittelgroße Zucchini  
200 g Karotten  
600 g Hokaido-Kürbis  
600 Kartoffeln  
3 rote Zwiebeln  
2 weiße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250 g Sour Cream  
3 EL Öl  
2 Eier  
2 EL Mehl  
Paniermehl  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver  
Frische Kräuter z. B. Thymian oder  
Rosmarin für das Ofengemüse  
Olivenöl



#### Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen – nicht zu weich, sie sollten noch etwas fest sein – mit kaltem Wasser abspülen und auf die Seite stellen.

Die Hähnchenunterkeulen abwaschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Nun zunächst in Mehl, dann in den aufgeschlagenen Eiern und zum Schluss im Paniermehl wenden. Die panierten Keulen auf einem Backofenrost verteilen und für etwa eine Stunde bei 175 Grad im Ofen backen.

Das ganze Gemüse in gleich große Stücke oder Spalten schneiden, in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, den frischen Kräutern würzen und mit Olivenöl beträufeln. Alles auf ein Backblech geben und ebenfalls im Ofen (unter den Keulen) etwa backen. Ab und zu das Gemüse vorsichtig wenden. Jetzt die Kartoffel pellen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb anbraten. Kurz bevor sie fertig sind, kleingeschnittene Zwiebelwürfel dazugeben und mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Die Hähnchenkeulen, das Gemüse und die Kartoffeln auf 4 Tellern schön anrichten und einen Klecks Sour Cream dazu geben. Fertig ist ein leckeres Essen!

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

