



Chicken Schmiede Heiße Schenkel mit Bohnenratatouille und gekräuterte Laratte Kartoffeln mit Honig Chili Dip

4 WIESENHOF Chicken Schmiede Heiße Schenkel

2 Zwiebeln

1 Dose schwarze Bohnen (350g)

1 Dose Kidney Bohnen (350g)

200 g Stangenbohnen

3-4 frische Tomaten, reif

1 Bund Bohnenkraut

je 1 Bund Rosmarin und Thymian

500 g La Ratte Kartoffeln

1 Schuss Rotwein

1 Schuss Geflügelfond

200 g Schmand

1 kleines Glas Akazienhonig

5 frische Chili

1 Bund Blatt Petersilie

Salz und Pfeffer

Schritt 1

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Nach dem Kochen zum Auskühlen zur Seite stellen. Laratte Kartoffeln können mit Schale gegessen werden.

Schritt 2

Die Chilis der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Die Chilis nun unter den Schmand mischen. Anschließend 2 Esslöffel Honig unterrühren. Zum Abschluss die Petersilie fein hacken und ebenfalls zum Schmand geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Seite stellen.

Schritt 3

Die WIESENHOF Heißen Schenkel aus der Verpackung nehmen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech in den vorgeheizten Ofen geben. Bei 170 Grad ca. 35-40 Min. garen.

Schritt 4

Die grünen Bohnen waschen, schnibbeln und in einem Topf mit Salzwasser ca. 3-5 Min. bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten) und abtropfen lassen. Anschließend die Tomaten waschen und in Würfel schneiden.

Schritt 5

In einem Bräter oder einer geeigneten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gewürfelten Schalotten glasig andünsten. Dann nacheinander die Bohnen sowie die blanchierten Bohnen dazu geben und alles bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die gewürfelten Tomaten und die Kräuter zum Gemüse geben, mit einem Schuss Rotwein und Geflügelfond ablöschen und weitere 2-3 Min. garen und bei Seite stellen.

Schritt 6

Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Anbraten einen Zweig Rosmarin in die noch heiße Pfanne geben und die Pfanne schwenken damit der Geschmack in die Kartoffeln ziehen kann.

Schritt 7

Das Bohnen-Rataoullie mittig auf einem Teller anrichten. Kartoffeln drum herum legen. Die Heißen Schenkel mit der krossen Hautseite nach oben auf dem Ratatouille platzieren. Die gebratenen Kartoffeln drum herum anrichten und mit dem Honig Chili Dip anrichten.