



Chicken Schmiede Hammer-Keulen auf Sellerie Püree

800 g WIESENHOF Chicken Schmiede

Hammer-Keulen

2 EL Honig

50 g Butter

1 EL Paprikapulver

200 g Knollensellerie gewürfelt

80 g Sahne

Salz

Pfeffer

Abrieb von 1 Zitrone

Zucker

Cayennepfeffer

Schritt 1

Zuerst den Backofen auf 190 Grad vorheizen. (Ober/Unterhitze).

Schritt 2

Marinade/Zubereitung Keulen: Den Honig mit Butter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, dem Abrieb einer Zitrone und der Butter vermengen. Damit die Schenkel marinieren und roh im Backofen bei 190 Grad kross garen. Alternative: Verwenden Sie die fertig marinierten WIESENHOF Chicken Schmiede Hammer-Keulen und sparen Sie etwas Zeit.

Schritt 3

Zubereitung Sellerie Püree: Die Knollensellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das gewürfelte Selleriefleisch im Dampfeinsatz weich garen. Die Selleriewürfel in einen heißen Topf geben und mit der Sahne mixen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die gemixte Masse durch ein Sieb streichen und wieder in einen Topf geben.

Schritt 4

Anrichten: Die Selleriemasse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten auf einen Teller spritzen. Die fertigen Schenkel aus dem Ofen nehmen und neben den Selleriepüree Rosetten anrichten. Guten Appetit.