

PANIERTE HÄHNCHENTEILE (JAMIE OLIVER)



Zutaten:	1 Hendl (ca. 1,8 kg)
	800 g Süßkartoffeln
	2 Karotten, 1 Apfel
	¼ Weißkohl, 1 kleine rote Zwiebel
	1 gehäufte TL Senf
	1 EL Weißweinessig
	3 gehäufte EL Joghurt
	130 g Ciabatta oder Brot vom Vortag
	2 gehäufte EL Mehl
	2 gehäufte EL Polenta
	4 Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer, Hendlgewürz, Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Süßkartoffeln in Spalten schneiden und in eine ofenfeste Form mit etwas Olivenöl, einem gehäuften EL Polenta und je eine Prise Salz und Pfeffer mischen.

Das Hendl zerteilen (Keulen ebenfalls zerteilen) und die Haut entfernen. Die Hähnchenteile in eine ofenfeste Form legen. Den restlichen Polenta, einen Schuss Olivenöl und das Hendlgewürz zugeben. Die Hälfte des Knoblauchs pressen und zugeben und alles kräftig mischen, bis die Hähnchenteile damit überzogen sind. Auf der oberen Schiene in den Ofen schieben, darunter die Form mit den Süßkartoffeln und alles 20 Minuten garen.

Inzwischen Karotten, Apfel, Kohl und die geschälte Zwiebel raspeln. In eine Schüssel geben und mit Senf, Olivenöl, Essig und Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Den restlichen Knoblauch zerdrücken. Das Brot mit einem Schuss Olivenöl hinzufügen und zu feinen Bröseln verarbeiten. Die Bröselmischung auf einen Teller schütten. Das Mehl in einer Schüssel mit 4 EL Wasser zu einer Paste verrühren.

Nach Ablauf der Garzeit die Hähnchenteile aus dem Backofen nehmen, sorgfältig mit der Mehlpaste bestreichen und in den Brotbröseln wälzen bis die Hähnchenteile vollständig damit bedeckt sind. Die Form auf der unteren Schiene zurück in den Ofen schieben und die Süßkartoffeln wenden. Alles nochmals 40 Minuten garen, bis Huhn und Süßkartoffeln goldbraun und durchgegart sind.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!