PERNOD STUBENKÜKEN MIT KARTOFFELN & FENCHEL

Zutaten:

- 2 Stubenküken
- ca. 500 g kleine Kartoffeln, festkochend
- 2 Stück Fenchel
- 500 ml Geflügelbrühe
- 4 Eßl Pernod
- 4 Rosmarinzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Thymianzweige
- 1 Eßl Fenchelsaat
- 100 g Butter, eiskalt
- 6 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Tl Mondamin
- 2 Eßl Schmand(optional)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze aufheizen.

Zuerst die beiden Stubenküken abwaschen und trockentupfen. Dann innen mit Salz & Pfeffer würzen. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian hineingeben und mit einem Küchengarn die Schenkel etwas zusammen binden.

Den Fenchel waschen und putzen und größere Schnitze schneiden. Die Kartoffeln und die Knoblauchzehen waschen, schälen und auf die Seite stellen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Stubenküken darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne herausnehmen. Die Stubenküken in den Schmortopf legen.

Den Fenchel, die restlichen Kräuter, Lorbeerblätter und Fenchelsaat in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit dem Pernod ablöschen und zu den Stubenküken in den Schmortopf geben.

Die Kartoffeln und die Knoblauchzehen um die Stubenküken herum drapieren, mit Salz und Pfeffer nochmals würzen und mit der Geflügelbrühe auffüllen.

Den Schmortopf auf die unterste Schiene in den Backofen schieben und ca. 40 Minuten schmoren lassen. Wenn der Fleischsaft klar beim rein stechen heraustritt, dann sind die Stubenküken fertig.

Die Stubenküken herausnehmen und zusammen mit den Kartoffeln und Fenchel auf einem Teller anrichten. Das Küchengarn von den Schenkeln dabei lösen. Den Sud nochmal kurz auf einem Kochfeld anschalten. Den Sud binde ich ab, indem ich 2 Teelöffel Mondamin in etwas Wasser auflöse und hineingebe, kurz aufkochen lassen und zum Schluss gebe ich noch etwas Schmand hinein.