

Kartoffel-Zwiebel-Stampf | Zitronenhähnchen



Zutaten Kartoffel-Zwiebel-Stampf

- 600g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 weiße Zwiebeln
- 1½ El Butter für die Zwiebeln
- 150ml Milch
- ½ El Butter für den Stampf
- Muskat (frisch gerieben)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einen Topf geben, mit Salzwasser bedeckt aufkochen und 20 Min. bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen die 4 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. 1 ½ El Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 15-20 Min. hellbraun dünsten. 150 ml Milch mit ½ El Butter erwärmen.

Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und alles mit dem [Kartoffelstampfer](#) oder [Wacker](#) fein zerstampfen. Milchmischung mit einem Kochlöffel nach und nach unterrühren. Kartoffel-Zwiebel-Stampf mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Zutaten Zitronenhähnchen

- 2 Hähnchenkeulen
- 250 g Champignons
- 1½ Knoblauchzehen
- ½ Bio-Zitrone
- 1½ Stiele Zitronenthymian
- 2 El Olivenöl
- 1½ El Butter
- 50 ml Vermouth
- 75 ml [Geflügelfond](#)
- etwas Sahne
- Stärke zum Abbinden
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch andrücken. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Champignons putzen und halbieren, größere vierteln.

Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zitronensaft einreiben. 2 El Olivenöl in einem flachen ofenfesten Bräter erhitzen. Keulen darin von beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen.

Butter in den Bräter geben und zerlassen. Knoblauch darin goldgelb braten. Mit Vermouth ablöschen und leicht einkochen lassen. Fond und Champignons zugeben und aufkochen. Fleisch im Bräter verteilen. Die Zitronenstücke und Zitronenthymian auf dem Fleisch verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 15 Minuten garen.

Zum Schluss den Fond durch ein Sieb abgießen und mit etwas Stärke abbinden, gegebenenfalls etwas Sahne hinzugeben.