

24. Türchen

Es weihnachtet sehr – heute auch in der Küche. Was tischst Du auf? In meiner Kindheit gab es traditionell an Heiligabend Kartoffelsalat mit Würstchen.

Groß diniert wurde immer erst einen Tag später, am 25. Dezember, wenn wir zu Gast bei den Großeltern waren. Schon Tage vorher hatte Oma mit den Vorbereitungen begonnen.

Geflügelkeulen an Karottenpüree mit Preiselbeeren und Kroketten (gf, lf)

Du brauchst:

- 2 Hähnchen- oder Gänsekeulen
- 1 Zwiebel (wenn vertragen wird)
- Öl zum Braten (z. B. Olivenöl)
- ca. 50 ml Schwarze-Ribisel- oder Traubensaft
- Brühe
- Gewürzmischung: Wachholder, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer

- ca. 700 g Kartoffeln
- ca. 50 g Kartoffelstärke
- 1 Eigelb
- ca. 3 EL Öl, z. B. Leinöl
- Salz, Pfeffer & andere Gewürze nach Verträglichkeit (z. B. Majoran, Petersilie)
- Öl zum Bestreichen (z. B. Olivenöl)

- ca. 6 Karotten
- 1 Schluck Milch oder Pflanzendrink nach Wahl (lf)
- 1 Msp. Kardamom
- Salz & Pfeffer

- Wild-Preiselbeeren im Glas (wenn vertragen wird)

So geht's:

1. Geflügelkeulen unter handwarmem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. In einem [Mörser](#)* die Gewürzmischung vorbereiten.
3. Die Geflügelkeulen mit der Mischung einreiben und beiseitestellen (Kühlschrank).
4. Kartoffeln schälen, würfeln und in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen. Abseihen, mit Wasser kurz abspülen. Beiseitestellen.
5. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und Keulen von beiden Seiten etwa 4 Minuten anbraten. Kurz vor Ablauf der Zeit Zwiebelringe hinzugeben und farblos anbraten. Mit Saft ablöschen und mit Brühe aufgießen. Eine halbe Handvoll Kartoffeln in dem Mix zerdrücken.
7. Keulen mit Haut nach oben in eine [feuerfeste Form](#)* geben. Bratensaft hinzugeben. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 210° C auf mittlere Schiene (Heißluft) garen.

8. Eine halbe Handvoll Kartoffeln wegnehmen. Die restlichen Kartoffeln stampfen.
9. Eigelb, Öl, Gewürze und Stärke hinzugeben und mit einem [Teigschaber](#)* vorsichtig vermengen (nicht kneten).
10. In Spritztüte füllen und Kroketten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Öl bestreichen. Keulen im Ofen auf die untere Schiene setzen. Kroketten auf die obere Schiene und

bei 180° C (Heißluft) ca. 30 Minuten garen. (Gänsekeulen brauchen evtl. etwas länger)

11. Karotten waschen, Grün wegschneiden und in leicht gesalzenem Wasser garen.

12. Karotten mit Milch und restlichen Kartoffeln sowie Gewürzen mischen und pürieren.

13. Keulen mit Kroketten anrichten und etwas Bratensaft darüber geben. Püree auf den Teller setzen und mit Preiselbeeren bestreichen und genießen.

Frohes Fest!