



Chicken Schmiede Hähnchen-Keule mit Tomaten-Aprikosen-Salat

2000 g WIESENHOF Chcken Schmiede Hähnchen-Keule

4 EL Honig

2 Chili, gehackt

300 ml Orangensaft

300 ml Cola

6 EL Chili for Chicken Sauce (fertige Soße)

750 g Tomaten

500 g Aprikosen

1 Bund Basilikum

200 ml Balsamicoessig

400 ml Nussöl

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Chilipulver, Zucker

Schritt 1

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

Schritt 2

Marinade/Zubereitung Keulen: Für die Marinade der Keulen die Cola und den Orangensaft bis auf die Hälfte reduzieren. Die restliche Masse mit Honig, den gehackten Chilis und der „Chili for Chicken Sauce“ mixen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Damit dann die Keulen einmassieren und ca. 35 Minuten bei 190 Grad im Backofen kross backen.

Schritt 3

Zubereitung Tomaten-Aprikosen-Salat: Die Tomaten waschen und achteln. Die Aprikosen entsteinen und vierteln, alles zusammen in eine Salatschüssel geben. Vorsichtig salzen, aber stark pfeffern.

Schritt 4

Zubereitung Vinaigrette: Für die Vinaigrette den Balsamicoessig mit dem Nussöl verrühren. Mit Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Das Basilikum hacken und in die Vinaigrette geben. Die Vinaigrette über die Tomaten und Aprikosen geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 5

Anrichten: Den Tomaten-Aprikosen-Salat auf einen Teller geben und die krossen Keulen anlegen.