

Gebratene Stubenküken mit Weißkohl und Butternudeln

Zutaten Weißkohl:

- 1 Kopf Weißkohl
- 2 EL Schweineschmalz
- 100 g frischer Schweinebauch
- 500 ml heller Geflügelfond
- aus der Mühle Salz
- aus der Mühle Pfeffer

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die harten, äußeren Blätter und den Strunk des Kohls entfernen. Die restlichen Blätter ablösen, halbieren, waschen und abtropfen lassen. Dann die dicke Rippen herausschneiden. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen und den Kohl darin fünf Minuten blanchieren. In einen Durchschlag abgießen und kaltes Wasser darüberlaufen lassen. Gut abtropfen lassen. Die Hälfte des Schweinebauchs in Würfel schneiden. Schweineschmalz in einem Topf schmelzen lassen und die Schweinebauchwürfel darin von allen Seiten anbraten. Den Kohl hinzufügen und anschwitzen. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und zugedeckt eine Stunde garen. Wenn der Kohl weich ist, den Topf auf die Herdplatte stellen. Den Deckel entfernen, Fond einkochen lassen und dabei den Kohl immer wieder mit Sud begießen.

Zutaten Stubenküken:

- 4 à 500 g küchenfertige Stubenküken
- 50 g Mehl
- 3 fein gewürfelte Knoblauchzehen
- 1 Bund fein gehackte Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Butter
- Saft von einer halben Zitrone
- aus der Mühle Salz
- aus der Mühle Pfeffer

Die Stubenküken von außen und innen waschen und anschließend trockentupfen. Dann rundum salzen, pfeffern und in Mehl wälzen.

Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Stubenküken darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Butter zufügen, Schmortopf verschließen und die Küken bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren lassen. Die Küken aus dem Topf nehmen und Keulen und Brust von der Karkasse auslösen. Kurz vor dem Servieren Knoblauch und Petersilie in den Topf geben und die ausgelösten Stubenküken damit überziehen.

Zutaten Butternudeln:

- 160 g Hörnchen- Nudeln
- 500 ml heißer Geflügelfond
- 2 EL Butter
- aus der Mühle Salz
- aus der Mühle Pfeffer

Das Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Nudeln darin glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann so viel heißen Fond angießen, dass die Nudeln bedeckt sind. Die Nudeln weichgaren, dabei immer wieder Geflügelfond nachgießen. Zum Schluss mit Butter verfeinern und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Den Kohl auf eine vorgewärmte Platte geben. Die Stubenküken auf dem Kohl anrichten. Butternudeln separat servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 19.04.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen