

# Brathuhn mit Macaire-Kartoffeln, Krautsalat und Pickles

## Zutaten für das Huhn (für 4 Personen):

- 1,3 kg Bauernhuhn
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 0,5 TL Knoblauchpulver
- 1 EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zwiebeln
- Crème fraîche

Das Huhn gründlich waschen, trocknen und mit der Brustseite nach unten auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Messer oder einer Geflügelschere an beiden Seiten der Wirbelsäule entlang schneiden und diese auslösen. Anschließend das Fleisch an den Enden der Brustseite mittig leicht anschneiden. Mit der Brustseite nach oben auf eine Arbeitsfläche legen und auseinanderklappen. Mit der flachen Hand gegen das Brustbein drücken, sodass das Huhn komplett flach wird.

Ofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus Öl, Paprika- und Knoblauchpulver, Kreuzkümmel, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Zitrone gut abwaschen, die Zwiebeln schälen. Beides in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen. Das Huhn daraufsetzen und die Oberfläche großzügig mit der Marinade bestreichen. Etwas Marinade für das spätere Bestreichen aufbewahren.

Tipp: Das Huhn mit Folie abdecken und etwa 2 Stunden kühl stellen. Dadurch wird das Geflügel noch würziger.

Anschließend etwa 40 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig braten. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen. Je nach Größe kann sich die Garzeit verkürzen oder verlängern.

## Zutaten für die Kartoffeln:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 200 g durchwachsener Speck
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 EL weiche Butter
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL Bratöl
- alternativ: Butterschmalz

Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und gut ausdampfen lassen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zu einem feinen Püree verarbeiten. Es sollten keine Klümpchen mehr vorhanden sein.

Schalotten schälen und würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen. Petersilie

waschen, trocknen und fein hacken. Petersilie, weiche Butter, Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben. Eier und Mehl hinzufügen und alles vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Aus der Kartoffelmasse kleine Plätzchen formen. Ideale Größe: 5-7 cm Durchmesser und 1 cm dick. Öl oder Butterschmalz oder beides in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Das dauert 3-4 Minuten pro Seite. Die Macaire-Kartoffeln direkt aus der Pfanne servieren, damit sie schön knusprig bleiben. Sie passen auch hervorragend zu anderen Gerichten mit Fleisch, Pilzen oder Gemüse.

#### Zutaten für den Krautsalat:

- 800 g Weißkohl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 100 ml Weißweinessig
- 2 EL Zucker
- 2 EL Salz
- nach Geschmack: Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 100 ml Pflanzenöl

Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika entkernen und das Fruchtfleisch in sehr feine Streifen schneiden. Beides mit dem Kohl in eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen.

Den Kohl kräftig mit den Händen durchkneten, damit er weich wird. Etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten: Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und gehackten Kümmel in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren. Der Zucker sollte sich auflösen. Das Öl langsam einrühren.

Das Dressing über den Krautsalat geben und alles gut vermengen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden können. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Der Salat hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage und wird mit der Zeit noch aromatischer.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 03.10.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)