

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

### Geschmortes Sternanis-Hendl

**1 Stunde/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

1 Huhn (ca. 1300 g), 100 g Butter, 3 Zehen Knoblauch, 3 Zwiebeln, 1 EL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL Zucker, 1 Bio-Zitrone, 1 TL Paradeisermark, 1 EL glattes Mehl, 1 Liter Hühnerfond, 250 g Dosenparadeiser, ½ TL Kümmel (gemahlen), 1 TL getrockneter Majoran, 4 Sternanis (ganz), 1 Chilischote (oder Chilipaste), Salz, frischer Majoran.

Für die Erdäpfel-Krapfen: 500 g mehliges Erdäpfel (gekocht und gepresst), 10 ml Milch, 30 g Butter, 60 g glattes Mehl, 2 Eier, Muskatnuss, Fett zum Frittieren.

#### Zubereitung

Das Huhn in Stücke teilen. In einem Topf Butter erhitzen und die Hühnerstücke darin rundum goldbraun anbraten, danach aus dem Topf heben und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, feinwürfelig schneiden und im Bratfett des Huhns in etwa 10 Minuten langsam goldbraun rösten. Schale von der Zitrone reiben und beiseite stellen. Den Zucker zu den Zwiebeln geben und leicht karamellisieren lassen.

Paradeisermark, Paprikapulver und Mehl zugeben, kurz mitrösten lassen und mit dem Saft der abgeriebenen Zitrone ablöschen. Mit Hühnerfond und Dosenparadeiser aufgießen. Kümmel, Majoran und Sternanis begeben, die Hühnerstücke wieder einlegen und mit Backpapier bedeckt 30 bis 40 Minuten am Herd köcheln lassen (oder bei 160 °C im Rohr). Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Die Sauce mit Salz, geriebener Zitronenschale und Chili abschmecken.

Für die Erdäpfel-Krapfen die Milch aufkochen, Butter und Salz zufügen. Das Mehl in die heiße Milch geben und so lange kräftig rühren, bis der Teig fest und sich vom Boden (abbrennen). Mit den Eiern, Erdäpfeln und Muskatnuss in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Mit einem geölten Löffel Krapfen formen und in heißem Fett frittieren. Das geschmorte Hendl mit Majoran bestreuen und mit den Erdäpfel-Krapfen servieren.