

## Perlhuhnschenkel mit Chilli Süsskartoffeln und Gurken-Minze-Crème fraîche



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

### Zutaten Perlhuhn:

2 Perlhuhnschenkel  
10g Butter  
2dl Weisswein  
1 dl Gemüsebouillon  
1 Zitrone  
2 Zweige Thymian

### Zutaten Chilli Süsskartoffeln:

1 grosse Süsskartoffeln (ca 500g)  
1 kleine rote Chillischote  
1 TL Bukovo Chilliflakes  
1 TL Fleur de Sel  
1 EL Olivenöl

### Gurken-Minze-Crème-fraîche:

1 Nostrana Gurke  
½ Knoblauchzehe  
2 Zweige Minze  
80g Crème fraîche  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen

Die Perlhuhnschenkel mit Butter einreiben und in eine ofenfeste Form legen. Mit Weisswein und dem Gemüsebouillon übergossen. Zitrone in Scheiben schneiden und mit dem Thymian auf die Schenkel legen. 30-40 Minuten im Ofen garen.

Die Süsskartoffeln schälen und in Schnitze schneiden.

Mit den Gewürzen und dem Öl gut vermischen und auf einem Backblech bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Die Gurke schälen und grob raffeln, ev. kurz abtropfen lassen.

Den Knoblauch und die Minze hacken und mit dem Crème fraîche unter die Gurken mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**