



## Gebratene Hendlkeulen mit Zwetschken, Röstzwiebelpüree & Preiselbeeren

### Schritt 1

Backrohr auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Die Hendlkeulen im Gelenk zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben.

### Schritt 2

Die Hendlkeulen im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.

### Schritt 3

Währenddessen die Erdäpfel schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Butter, Milch und Muskatnuss mit etwas Salz und Pfeffer erwärmen.

### Schritt 4

Zwetschken in Spalten schneiden und die Petersilie zupfen. Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit der Milchmischung verrühren.

### Schritt 5

Zwetschken mit Honig marinieren und die Petersilie mit Öl vermengen. Beides zu den Hendlkeulen in die Form geben und weitere 10 Minuten braten. 30 g Röstzwiebeln unter das Püree rühren.

### Schritt 6

Hendlkeulen mit Püree und Zwetschken anrichten. Zum Schluss mit Preiselbeeren und restlichen Röstzwiebeln garnieren.



60 Min.



mittel



4 Personen



glutenfrei



ohne Nüsse



zuckerfrei

### Zutaten

- ♥ 4 Stück Hendlkeulen
- ♥ 10 Stück Zwetschken
- ♥ 2 Bund Petersilie
- ♥ 2 Esslöffel Blütenhonig
- ♥ 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

#### Für das Püree

- ♥ 800 g mehlig-e Erdäpfel
- ♥ 30 g Butter
- ♥ 170 ml Milch
- ♥ 1 Messerspitze Muskatnuss
- ♥ 50 g Röstzwiebeln

#### Außerdem

- ♥ Preiselbeeren aus dem Glas
- ♥ Salz
- ♥ Pfeffer aus der Mühle



## ADEG Kochtipp

Im Vergleich zur zarten Hendlbrust vertragen Hendlkeulen mehr Hitze und längere Garzeiten. Je länger die Keulen garen, desto saftiger und weicher werden sie!