



Pouletflügeli mit glasierten jungen Rüebli

Es ist natürlich einfacher, die unförmigen Pouletflügeli im Backofen zu braten. Aber es geht auch in der Bratpfanne. Zwar werden sie darin nicht rundum schön braun, aber die die gebratenen Stellen werden ganz schön knusprig. Es ist dabei wichtig, dass sie zuerst auf der fleischigsten Seite kräftig gebraten werden, mindestens 5 Minuten ohne zu wenden. Erst dann sollten sie gedreht werden, aber nicht zu häufig. Nach jedem Wenden sollten sie ca. 3 Minuten in Ruhe brutzeln.

Die glasierten Rüebli werden mit nur wenig Bouillon, am besten in einer Bratpfanne, gegart, so bleibt ihr voller Geschmack erhalten und sie bleiben wunderbar knackig.

Zutaten (pro Portion)

300g Pouletflügeli (4-5 Stück)
1dl Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1-2Tl Paprika süß
Salz und Pfeffer

6-7 junge Rüebli
10g Butter
1Tl Puderzucker
1dl Gemüsebouillon

Ca. 2/3 des Olivenöls mit dem Paprika vermischen, Knoblauchzehen dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletflügeli üppig mit der Marinade einreiben und 1 Stunde ziehen lassen.

Rest des Olivenöls erhitzen bis es ganz leicht zu Rauchen beginnt. Temperatur etwas zurückstellen und die Flügel mit der fleischigsten Seite nach unten in die Pfanne legen. Insgesamt ca. 20-25 Minuten braten (siehe Einleitung). Das Öl sollte nicht allzu heiss sein, doch sollten die Flügel immer lebhaft brutzeln.

Junge Rüebli nicht schälen, sondern mit der Gemüsebürste gründlich abscrubben.
Beim Rüsten ca. 1cm vom Krautansatz stehen lassen.

Butter langsam erhitzen, Puderzucker darin verrühren und die Rüebli zugeben. Sie sollten ganz leicht bräteln, dabei ein paar mal wenden. Sobald die Butter leicht braun wird, Gemüsebouillon dazugießen und leicht köchelnd einreduzieren (ca. 10 Minuten). Wenn die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist, Rüebli noch ein paar mal in der Reduktion wenden, dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.





Rüebli in Bouillon garen



Rüebli glasieren