



Zutaten:

150 g Chorizo
 1,2 kg Kartoffel(n)
 4 Knoblauchzehe(n)
 2 Maishähnchen
 Paprikapulver, edelsüß
 Paprikapulver, rosenscharf
 Pfeffer, schwarz, frisch
 gemahlen
 4 EL Pflanzenöl
 Salz
 4 Zwiebel(n)
 500 g Bohnen, grün
 1,2 l Geflügelfond
 2 EL Sesamöl
 1-2 EL Tahin
 etwas Thymian
 2 kleine Dosen (á 425 ml)
 weiße Riesenbohnen
 2-3 TL Zitronensaft, frisch
 1 Baguette



Opinel Brotmesser Parallele No.
116



Dick Schälmesser Superior



Boos Blocks Schneidebrett
Professional R aus Ahorn, 4 cm



Le Creuset Bräter Signature oval in
schwarz



Römertopf Jubiläums-Bräter mittel

1

Zu Beginn das Hähnchen bzw. die Hähnchenpoularden mit einem Geflügelmesser vierteln und gründlich waschen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und portionsweise in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten und zur Seite stellen. Als nächstes die Chorizo in Scheiben schneiden und die Zwiebeln würfeln. 3 Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken - eine davon für den späteren Einsatz zurückstellen. Die Chorizo-Scheiben, Zwiebeln und 2 zerdrückte Knoblauchzehen im verbliebenen Bratfett der Hähnchenpoularden anbraten.

2

Nun das angebratene Hähnchen dazugeben und mit dem Fond angießen, aufkochen und abgedeckt etwa 50-60 Minuten garen. Währenddessen können die grünen Bohnen gewaschen und geputzt werden. Riesenbohnen abtropfen lassen. Mit einem Schäler die Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Messer in Würfel schneiden. Die gewürfelten Kartoffeln kommen nun zusammen mit den grünen Bohnen nach ca. 30 Minuten in den Bräter und werden mitgegart.

3

Eine Hälfte der Riesenbohnen mit der 3. zerdrückten Knoblauchzehe, Thymian, Sesamöl, Tahin und Zitronensaft pürieren. Den Hummus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Umluft: 140 °C), das Baguette in dünne Scheiben schneiden und ca. 5 Minuten knusprig rösten. Die übrig gebliebene Knoblauchzehe halbieren und die Baguettescheiben damit abreiben.

4

Die restlichen weißen Bohnen zu den anderen Zutaten in den Bräter geben, abermals kurz erhitzen und das Ganze mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken. Für das Anrichten eignet sich ein tiefer Teller. Dazu können das Knoblauch-Baguette und der Bohnen-Hummus serviert werden.

Sollte der Hummus etwas zu dick werden, einfach etwas Mineralwasser dazugeben und nach Bedarf verdünnen.