

## Hähnchenragout in Dunkelbiersauce mit Hühnerhaut



**40**  
Minuten

### Alle Zutaten und **Samuel Smith's Imperial Stout**

- 4 Hähnchenkeulen ohne Knochen
- Salz
- 5EL Öl
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- 1TL Zucker
- 1EL Paprika Edelsüss
- 100ml Dunkelbier (z.B. Samuel Smith's Imperial Stout)
- 500ml Hühnerbrühe
- 200g Champignons
- 2EL Haferflocken
- 8 Rosenkohlröschen



### Schritt für Schritt zum Genuss

**1** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Haut der Hähnchenkeule abziehen und auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten, leicht salzen. Ein zweites Backpapier auflegen und mit einem zweiten Backblech beschweren. Haut im heissen Ofen knusprig backen.

**2** Das Keulenfleisch in je 2 Teile schneiden und in einer Pfanne mit hohem Rand in 4 EL Öl rundum braun anbraten. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und zugeben. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Paprikapulver bestreuen und kurz mitbraten.

**3** Mit Dunkelbier ablöschen und aufkochen. Mit Brühe auffüllen und offen 15 bis 20 Minuten dicklich einkochen. Geputzte Champignons in einer grossen Pfanne ohne Öl braten (die Pilze bekommen dabei eine leicht rauchige Röstnote). Salzen und beiseitestellen. Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, leicht salzen.

**4** Rosenkohl-Strünke grosszügig abschneiden und die Blätter einzeln vom Kohl lösen. Das feste helle Innere Blättrig zerdrücken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Rosenkohl zugeben, salzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze schwenken. Warm stellen.

**5** Hähnchenhaut aus dem Ofen nehmen, auf Küchenpapier abtrocknen und in Stücke brechen. Pilze zum Hähnchenragout geben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Knusperhaut, Rosenkohl und Rösthaferflocken auf Teller anrichten und sofort servieren.

### Gutes Essen verdient gutes Bier

Wenn schon mit Craft-Bier gekocht wird, dann darf auch ein gutes Bier zum Essen nicht fehlen. Unsere Biersommeliers haben einige passende Biere verkostet und empfehlen zu diesem Essen:



#### Samuel Smith's Imperial Stout

Vielschichtig und fordernd kommt das Samuel Smith daher. Tiefdunkel, komplexe Nase von Röstaromen, kräuterartige Nuancen vom Hopfen. Süsser Antrunk, Kaffee, Schokolade, Toast. Die Hopfenbittere bleibt unterstützend. Langes Finish.