

## Hähnchen in Guinness

### Zutaten für 4 Personen:

1 küchenfertiges Hähnchen (ca 1,5kg)  
500g Weißkohl  
4 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250g Knollensellerie  
3 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
3 El Tomatenmark  
2 El Mehl  
2 Flaschen Guinness oder dunkles Bier  
1-2 Tl Hühnerbrühe (instant)  
750g Kartoffeln  
2 säuerliche Äpfel



- 1.** Hähnchen in 8 Teile zerlegen. Die Hähnchenteile waschen, trocken tupfen. Kohl putzen, waschen, vierteln und den Kohl in groben Stücken vom Strunk schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln. Knoblauch fein hacken. Sellerie schälen, waschen, würfeln.
- 2.** 2 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin rundherum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Kohl, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Alles mit Mehl bestäuben, unterrühren und kurz anschwitzen. Bier und 400 ml Wasser angießen, aufkochen und Brühe einrühren. Die Hähnchenteile hineinlegen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 45- 50 Minuten schmoren, dabei das Fleisch zwischendurch mit Bratfond beträufeln
- 4.** Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Ca. 30 Minuten vor Schmorzeitende in den Bräter geben. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Ca. 10 Minuten vor Schmorzeitende unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

# Heidelbeer-Joghurt-Becher

## Zutaten für 4 Personen:

300g TK-Heidelbeeren  
¼ l kalte Milch  
1 Päckchen Soßenpulver „Vanille“ (für ¼ l Milch; ohne Kochen)  
500g Vollmilch-Joghurt oder Dickmilch  
4 EL + 4 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
150 g Schlagsahne  
Minze zum verzieren

**1.** Heidelbeeren auftauen lassen. Milch in eine hohe Rührschüssel gießen. Soßenpulver mit dem Schneebesen einrühren und ca. 1 Minute kräftig weiterrühren.

**2.** Joghurt, 4 EL Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Hälfte Heidelbeeren und 4 EL Zucker mischen. Rest Heidelbeeren pürieren. Creme halbieren. Unter eine Hälfte das Heidelbeerpüree rühren.

**3.** Gezuckerte Heidelbeeren, bis auf 2 EL, auf 4 Dessertgläser verteilen. Erst die Heidelbeercreme, dann die helle Creme darauf schichten. Vanillesoße noch einmal durchrühren und in die Gläser verteilen. Restliche Heidelbeeren darauf geben. Mit Minze verzieren.

