



Geräucherte Pouletkeulen

Marinade

4 Pouletkeulen
1.4 l Wasser, sehr kalt
75 g brauner Zucker
35 g Salz
7 g Pökelsalz
2 g Koriandersamen, ganz
2 g Senfsaat, ganz
2 g schwarzer Pfeffer, ganz
2 g rosa Pfeffer, ganz
1 g Fenchelsamen, ganz
1 g Zimtstange
1 Nelke
1 Lorbeerblatt

Gewürz

17 g Salz
17 g brauner Zucker
17 g schwarzer Pfeffer
10 g Koriandersamen
2 g Knoblauchpulver
2 g Wacholderbeeren
2 g Chiliflakes

Harissa

500 g rote Peperoni
50 g Peperoncini
4 Knoblauchzehen
2 Msp. Kümmel
1 TL Koriandersamen, gemahlen
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Aus dem Wasser und den Gewürzen eine Marinade herstellen. Fleisch darin 2 bis 3 Tage einlegen. Aus der Marinade nehmen und etwas trocken tupfen.
2. Gewürze grob mörsern und mit Salz und Zucker mischen.
3. Die marinierten Pouletkeulen mit dem Gewürz bestreuen. Im Räucherofen zirka 60 Minuten bei Kaltrauch räuchern. In Alufolie wickeln und bei 120 °C Heissluft je nach Grösse zirka 45 bis 60 Minuten im Ofen garen.
4. Die Keulen etwas trocken tupfen und in einer Pfanne mit geklärter Butter auf der Hautseite knusprig braten. In Würfel schneiden.
5. Für die Harissa die Peperoni schälen und bei 120 °C während einer Stunde im Ofen schmoren.
6. Peperoncini halbieren, entkernen und fünf Mal (!) blanchieren. Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten ausser die geschmorten Peperoni in Olivenöl anschwitzen und abschmecken. Peperoni hinzugeben, ganz fein aufmixen und in ein Glas abfüllen. Dient als mittelscharfe Gewürzpaste zu Fleisch und Grilladen.