

Baskische Hähnchenkeulen mit Chorizo

- **Küche:** Französisch, Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Baskenland in der Grenzregion zwischen Spanien und Frankreich am Atlantik gelegen, ist meist einmal im Jahr im Fokus der Öffentlichkeit. Dann gastiert der Tross der Tour de France in dieser Region. Das die Basken aber auch mehr als nur Berge und den Radsport zu bieten haben beweist die kulinarische baskische Küche und das hier vorgestellte Rezept für baskische Hähnchenkeulen.

Es ist im Grunde ein recht einfaches Gericht mit einer überschaubaren Anzahl an Zutaten und daher auch so beliebt. Zum Einsatz kommen Gewürze, die typisch sind für diese Region. Raffiniert mit Thymian, Knoblauch und Piment d'Espelette gewürzt, verfeinert mit mediterran Oliven, Knoblauch, Tomaten und Chorizo geschmort.

Zutaten

- 4 große Poularden - oder Hähnchen Schenkel, unter fließendem Wasser gewaschen, trocken getupft
- 150 g Chorizo, ohne Haut, in groben Würfeln
- 3 Paprikaschoten, grün, rot gelb, entkernt, gewaschen, in Streifen oder Blättern
- 500 g reife Tomaten ohne Blüte, entkernt, in groben Würfeln
- 3-4 Zwiebeln nach Größe, gewürfelt
- 2-3 Knoblauch, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- Je 1 Handvoll grüne und schwarze Oliven ohne Kerne
- 1 kleines Bündchen frischer Thymian, gebunden
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Gläschen klarer Hühnerfond aus dem Supermarkt
- 2 El Tomatenmark
- Etwas Mehl
- 2-3 El Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter, etwas Piment d'Espelette nach eigenem Geschmack, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Viel Arbeit selbst macht die Zubereitung von baskischen Hähnchenkeulen übrigens nicht, es benötigt nur etwas mehr Zeit, ca. 40 Minuten, da die Keulen in den Backofen müssen. Bei der Zubereitung kann man die Keulen auch halbieren und zu einer Art baskische Hähnchenpfanne

zubereiten.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft genügen 175 °C.

Schritt2

Die Hähnchen zwischen Ober- und Unterkeule durchschneiden, würzen und mit Mehl bestäuben. (Dann bekommt der Schmorfond eine leicht sämige Bindung)

Schritt3

In einem ausreichend großen Schmortopf oder Bräter von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt4

In das Bratfett die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Etwas zeitversetzt Chorizo Würfel und Paprika dazu geben, kurz mit dem Tomatenmark anschwitzen, dann die Tomatenwürfel hinzu fügen.

Schritt5

Mit dem Weißwein und dem Hühnerfond aufgießen, Piment, Lorbeerblätter und das Thymiansträußchen zufügen, die Hähnchenteile wieder dazu geben. Deckel drauf und für 30-40 Minuten im Backofen garen, danach prüfen, nachschmecken.

Schritt6

Dazu passen Teigwaren wie Tagliatelle oder Risotto, aber auch Kartoffeln

.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** hähnchenkeule

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baskische-haehnchenkeulen/>