

## Hähnchenkeulen-Cassolette



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der „bodenständige Franzose“: Das Hähnchenkeulen-Cassolette ist ein kräftiger Eintopf aus dem Languedoc, dem Südwesten Frankreichs.

Wird im Original mit Lammfleisch, Gans oder Ente gemacht, in Varianten auch mit Schweinshaxen, Würsten und Speck. Weiße Bohnen und Gemüse sind immer dabei; gewürzt wird mit Lorbeer, Knoblauch, Zwiebeln und Thymian. Dazu eine knusprige Decke aus Semmelbröseln. Aber man muss ja nicht immer 100 prozentig nach den Originalrezept kochen, deswegen ist hier nun eine Abwandlung mit Hähnchenkeulen für „jeden Tag“ – schneller und preiswerter als das Original und dabei genauso lecker.

## Zutaten

- 1 kg handelsübliche Hähnchenkeulen, gewaschen, trocken getupft
- 60 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 500 ml heller Geflügelfond
- 850 ml kleine, weiße Bohnenkerne (Dose)
- 2 Karotten in dünnen, halben Scheiben
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 500 g gestückte Tomaten aus dem Supermarkt
- 250 g Sellerieknolle, in groben Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- 2 - 3 EL trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- ½ Bündchen gehackte Petersilie
- 4 Zweige frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 30 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hähnchenkeulen in Ober- und Unterkeulen teilen, salzen, pfeffern und in einem Bratentopf mit heißem Pflanzenöl ringsherum anbraten. Das Ganze Farbe nehmen lassen.

### Schritt2

Zunächst heraus nehmen und in dem Bratenfett den Speck auslassen. Dann die Zwiebeln, Karotten, Sellerie und den Knoblauch dazu geben und anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Essig anlösen und mit dem Geflügelfond und den Tomaten aufgießen. Mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt3

Die Hähnchenteile und die Bohnen wieder dazu geben und mit geschlossenem Deckel für etwa 60 Min. bei 180°C - 200°C in den Backofen schieben. Nach einer halben Stunde gleichmäßig mit Semmelbrösel bestreuen und mit gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe, Fleischgerichte, Geflügel, Geflügelgerichte, National / Regional, Suppen

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