

Hähnchenkeulen „herrlich französisch“, mit Honig, Rosmarin und Zitronen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

„Herrlich französisch“, einfach und schnell aus dem Rohr oder Römertopf

Zutaten

- 8 Stück Hähnchenkeulen à 140 g, ausgelöst, ohne Schlussknochen
- 700 - 800 g gleichmäßig kleine Kartoffeln (Drillinge) gut gewaschen, halbiert
- 20 Stück gleichmäßig kleine Schalotten
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte
- 8 Tl Honig
- 2 frische, ungespritzte Zitronen in Scheiben oder Spalten
- Saft einer Zitrone
- 3 - 4 Rosmarinstängel
- 1 El frischer Rosmarin, gehackt
- Meersalz, Pfeffer, Rosenpaprika, etwas Curry
- 1 klein gewürfelte Knoblauchzehe
- Etwas gutes Rapsöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gewürzmischung:

Schritt2

3 El Salz mit einem 1El fein gehackten Rosmarinnadeln sowie den Knoblauch im Mörser stampfen. (damit die ätherischen Öle aus dem Rosmarin und dem Knoblauch gelöst werden)

Schritt3

Danach zu gleichen Teilen und nach eigenem Geschmack, Paprika und Curry, untermischen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Zunächst die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen. Den Schlussknochen heraus schneiden, von allen Seiten mit der Gewürzmischung bestreuen und mit dem Honig beträufeln.

Schritt6

Auf ein gefettetes Backblech setzen, einige Rosmarinstängel darüber geben. Die Zitronenspalten dazwischen verteilen, den Saft einer Zitrone über das Fleisch träufeln. In die Zwischenräume die vorbereiteten Kartoffeln und die Schalotten legen.

Schritt7

Etwas Wasser angießen und für 50 - 60 min in den auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond übergießen, das ergibt den tollen Geschmack

Schritt8

In den letzten 10 min. der Garzeit die Kirschtomaten dazu geben, mit garen. .

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Zitronen und die Rosmarinstängel entfernen, zunächst Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten anrichten. Die Hähnchenkeulen dazu legen, den im Backrohr entstandenen Fond à part reichen.

Tags: einfach und schnell, für die ganze familie, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenkeulen-herrlich-franzoesisch-mit-honig-rosmarin-und-zitronen/>