Hähnchenkeulen in Rotwein mit Trauben, Champignons, Schalotten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Individuelle Alltagsküche, unkompliziert, preiswert und dabei so ….lecker

Zutaten

- 8 Stück Hähnchenkeulen à 140 g, ausgelöst, ohne Schlussknochen
- 250 g gleichmäßig, große Schalotten, geschält
- 250 g gleichmäßig, große Champignonköpfe, halbiert
- 150 g weiße oder auch blaue Trauben, halbiert, entkernt
- ½ l trockener Rotwein
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 2 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Zunächst die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen. Den Schlussknochen heraus schneiden, von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Schritt4

In einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Zunächst die Schenkel heraus nehmen und alles mit dem Rotwein und dem Geflügelfond ablöschen. Die angebratenen Teile obenauf legen und bei 180° C ca. 35 min. in den Backofen schieben.

Schritt6

Danach die Schenkel prüfen, heraus nehmen, warm halten.

Schritt7

Die Schalotten und die Champignons in den Bratenfond geben, ca. 5 min. leise mit köcheln lassen, garen. Auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und die Schenkel wieder dazu geben.

Schritt8

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu passen verschiedene Pasta, aber auch Kartoffeln oder ein Duftreis

Schritt11

Tags: champignons, preiswert, schalotten, trauben

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenkeulen-in-rotwein-mit-trauben-champignons-schalotten/