Hähnchenkeulen „mediterrane“ geschmort aus dem Ofen

- **Küche:**Mediterran

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der schnelle, preiswerte Schmortopf für jeden Tag

Zutaten

- 8 Stück Hähnchenkeulen à 140 g, ohne Schluss- und Röhrenknochen
- 80 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 12 gleichmäßig große Kirschtomaten
- 12 gleichmäßig große Schalotten
- 1 Gemüsepaprika, rot in 2 cm großen Stücken
- 1 Gemüsepaprika, grünin 2 cm großen Stücken
- 1 Gemüsepaprika, gelbin 2 cm großen Stücken
- 12 Stück schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- 1 Aubergine in Würfeln
- 15 gleichmäßig große Mäuschenkartoffeln, Drillinge, halbiert
- Etwas frischen Thymian, Rosmarin und Majoran
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die handelsüblichen Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, vom Schluss - und Röhrenknochen befreien und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Drillinge gut waschen /

bürsten und halbieren.Den bunten Paprika schälen und in 2 - 3 cm große Stücke schneiden, den Knoblauch fein würfeln

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die vorbereiteten Hähnchenkeulen in Olivenöl, In einem ausreichend großen „Bräter“ kurz von allen Seiten anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und die Drillinge hinein geben; für ca. 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Erst danach folgen für weitere 20 - 25 min das vorbereitete Gemüse ohne die Tomaten. Obenauf die angebratenen Hähnchenkeulen legen, alles mit Weißwein ablöschen. In den letzten 5 - 10 min. die Speckscheiben obenauf legen, die Kirschtomaten und die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt6

.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Schmortopf rustikal direkt aus dem Ofen präsentieren, Kartoffeln und Gemüse gleichmäßig anrichten, verteilen. Obenauf die Hähnchenkeulen mit dem krossen Speck anrichten.

Tags: bunt, einfach, herzhaft, lecker, schneller

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenkeulen-mediterrane-geschmort-aus-dem-ofen/