

# Hähnchenkeulen “ ungarisch „

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, preiswerte Variante, wenig Aufwand und doch so lecker.

## Zutaten

- 8 Stück handelsübliche Hähnchenkeulen à 150 g (2 Stück pro Person)
- 3 große Gemüsepaprika, rot, grün, gelb, geschält
- 1 mittelgroße Gemüse Zwiebel
- 1 frischer Rosmarin Stängel, etwas frischen Majoran zum mitbraten
- 40 g durchwachsener, gewürfelter Speck
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten und mit grobem Salz gerieben
- Edelsüßer Paprika
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen. Den Schlussknochen auslösen und die Oberkeule von der Unterkeule schneiden.

### Schritt2

Mit Salz, Knoblauchsatz und Rosenpaprika würzen und in heißem Butterschmalz mit Majoran und Thymian goldbraun anbraten.zunächst heraus nehmen.

### Schritt3

Im Bratensatz den gewürfelten Speck und die Zwiebel glasig angehen lassen. Den geschälten, in feine Streifen geschnittenen, Gemüsepaprika dazu geben, ebenfalls 2 min. anschwitzen, das

Tomatenmark dazu geben

#### **Schritt4**

Etwas schwitzen und mit der sauren Sahne und etwas Bratensaft aufgießen. (da tut es auch ein Bratensaft Würfel)

#### **Schritt5**

Die Hähnchenteile wieder einlegen, alles ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen oder in den Backofen schieben.

#### **Schritt6**

Danach die Hähnchenteile prüfen, warm halten und sich der Soße widmen.

#### **Schritt7**

Den Schmorfond auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Dazu passen die verschiedensten Teigwaren, Kartoffelpürrée oder körniger Reis und ein frischer, bunter Salat nach Tagesangebot und Marktlage.

**Tags:** für jeden tag, pikant, preiswert, schnelle, wenig aufwand

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