

# Salbei - Hähnchenkeulen mit Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, frische, leckere Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 4 Stück handelsübliche Hähnchen - oder Poulardenkeule à 250g
- 100 g dünn geschnittener Serrano Schinken
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 250 g frische, weiße Champignons
- 1 Handvoll frische Salbei Blätter
- 150 ml trockener Weißwein
- 200 ml flüssige Sahne
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- Etwas kalte Butter und Öl
- Salz, Pfeffer, gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen.

### Schritt2

Die Schenkel in den Gelenken durchschneiden, in Ober - und Unterkeule trennen. Jeweils 2 frische Salbeiblätter unter die Haut schieben, sparsam salzen und pfeffern.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Kurz in Butter und Öl von allen Seiten anbraten, absteifen lassen und Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen, die einzelnen Teile in Schinken einhüllen.

#### **Schritt5**

In die gleiche Pfanne, die Zwiebeln, den Knoblauch und die geviertelten Champignons geben.

#### **Schritt6**

Glasig angehen lassen und Chili sowie einige geschnittene Salbeiblätter in Streifen, sowie die Keulen wieder zum Ansatz geben.

#### **Schritt7**

Zunächst für 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

#### **Schritt8**

Dann den Weißwein angießen, die Temperatur auf 200° C erhöhen und 20 - 25 min. weiter garen. Die Keulen prüfen, heraus nehmen, warm halten, den Schmorfond passieren.

#### **Schritt9**

Alles mit der Sahne aufgießen und etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

#### **Schritt10**

Nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Die Hähnchenkeulen wieder in eine feuerfeste Cocotte die Soße legen; gern serviere ich mit verschiedenen Teigwaren und einem jahreszeitlichen, bunten Salat.

**Tags:** einfach, frisch, für jeden tag, preiswert, schnell und lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salbei-haehnchenkeulen-mit-serrano-schinken/>