



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/>