



Zitronen - Hähnchenkeulen mit Gemüse aus dem Römertopf oder Bräter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die einfache, schnelle, aber gästetaugliche Variante für die gestresste Hausfrau

Zutaten

- 4 - 8 Stück Poularden oder Hähnchenkeulen ohne Schlussknochen
- 2 ungespritzte Zitronen
- 600 g geschälte Kartoffeln in Sechstel geschnitten
- 2 Bund Frühlingslauch
- 150 g gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren
- 100 g gleichmäßig kleine Champignonköpfe
- 1 Dose Artischockenböden
- 10 feste Kirschtomaten
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Thymianzweig
- Etwas frischen Majoran
- Etwas frische Zitronenmelisse
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, 1 kleine Chilischote

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Keulen waschen und die Ober - von der Unterkeule trennen, abschneiden. Mit Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronenscheiben belegen.

Schritt4

Die geschälten Kartoffeln in Sechstel schneiden(à la Wedge Potatos)

Schritt5

Chillischote halbieren, Kerne entfernen.

Schritt6

Das Frühlingslauch waschen, putzen,nur das obere Grün abschneiden.

Schritt7

Die kleinen Frühlingsmöhren waschen, nur die Spitze und das Grün abschneiden, ev. etwas schaben.

Schritt8

Die Artischockenböden halbieren, Champignonköpfe kurz waschen.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Die Hähnchenteile in der Stielpfanne von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt11

Die Kartoffel Sechstel in den Römertopf oder Bräter geben, salzen, pfeffern. 1 Thymianzweig, etwas frischen Majoran und Zitronrenmeliise dazu geben, die angebratene Hähnchenteile obenauf legen.

Schritt12

Mit Weißwein und dem Saft der Zitronen angießen und für 35 - 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt13

Nach ca. 20 min. den Frühlingslauch, die Champignonköpfe und Möhrchen dazu geben. In den letzten 5 Minuten der Garzeit folgen die Artischockenböden und die Kirschtomaten.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Rustikal im Römertopf auftragen und ev. etwas mit krossem Baguette oder Ciabatta Brot zusätzlich

servieren.

Tags: einfach, frisch, leicht, preiswert, schmackig, schnell, warme geflügelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-haehnchenkeulen-mit-gemuese-aus-dem-roemertopf-oder-braeter/>