

Geschmorte Hähnchenkeulen auf Paprika und Tomaten



Zutaten für drei Personen:

3 Hähnchenkeulen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 EL Paprikapulver edelsüß

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 rote und eine orange oder gelbe Paprikaschote

3 geschälte Tomaten aus der Dose (ohne Saft)

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

trockener Weißwein und Hühnerbrühe nach Bedarf

1. Hähnchenkeulen im Gelenk trennen. Salzen und pfeffern.

2. Zwiebel fein würfeln. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren. In eine ofenfeste sehr große Pfanne mit Deckel geben.

3. Tomaten aus der Dose vierteln und in die Pfanne geben. 2 Zweige Rosmarin und zwei Zweige Thymian sowie die Knoblauchzehen zugeben.

4. Hähnchenteile einlegen, mit Paprikapulver bestreuen, Deckel schließen und das Ganze in den auf 210° vorgeheizten Backofen

stellen. Ca. 75 min garen. Zwischendurch nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist.

5. Vor dem Servieren Knoblauchzehen und Zweige entfernen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hinweise:

Mit Bulgur als Beilage servieren, eventuell auch mit Couscous.

Das Bild zeigt eine Realisierung durch Patrick B. im April 2024. Von Patrick B. Ist auch die Rezeptanregung, ursprünglich für den Römertopf.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 10.06.2024