Hähnchenkeulen auf Ofengemüse

Zeit: 1½ Std. Portionen: 8-10 Rezeptnr.: 0143

Zutaten:

6 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
450 g Zucchini
400 g Staudensellerie
500 g Eiertomaten
5 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
8 Hähnchenkeulen (à ca. 350 g)
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
8 Stängel Petersilie
150 g weiche Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz
Pfeffer
¼ l Weißwein (ersatzweise Hühnerbrühe)

Zubereitung:

Schritt 1
Das Gemüse waschen. Die Paprikaschoten halbieren, putzen und in 4 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Staudensellerie putzen und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Tomaten quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden, die Stielansätze entfernen. Den Knoblauch schälen, 3 Zehen in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und Olivenöl in einer Schüssel mischen.
Schritt 2
Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Hähnchenkeulen kalt
abspülen und trocken tupfen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln und Blättchen von 4 Stängeln Rosmarin und 5 Stängeln Thymian abstreifen, mit der Petersilie fein hacken. Die übrigen Knoblauchzehen dazupressen und alles mit einer Gabel unter ca. 100 g Butter mengen. Die Kräuterbuttermasse gleichmäßig unter die Hähnchenhaut verteilen dazu die Haut mit den Fingern vorher leicht lösen.
Schritt 3
Die übrige Butter schmelzen, Paprikapulver unterrühren und die Keulen damit bestreichen (den Rest beiseitestellen), dann salzen und pfeffern. Die restlichen Kräuter in feine Zweige zupfen und unter das Gemüse mischen, salzen und pfeffern. Das Gemüse auf ein tiefes Blech geben, die Keulen darauf verteilen.
Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in 45-50 Min. garen, dabei nach 15 Min. den Wein oder die Brühe dazugießen. Während der gesamten Garzeit das Gemüse 2- bis 3-mal durchrühren und die Keulen noch einmal mit Würzbutter bepinseln. Am besten heiß, direkt auf dem Blech servieren.

Hähnchenkeulen auf Ofengemüse

(©) Fotos – www.ingokocht.de.vu | Impressum |