

## Rezept

# Gockelkeulen auf Schmorgemüse

Ein Rezept von Gockelkeulen auf Schmorgemüse, am 12.06.2026

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>4</b> große Gockelkeulen             | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle                |
| <b>1 EL</b> Rosenpaprikapulver          | <b>2 EL</b> Olivenöl zum Einreiben                   |
| <b>1 EL</b> Butter                      | <b>1</b> Zwiebel                                     |
| <b>4</b> große Schalotten               | <b>2</b> Staudensellerie                             |
| <b>4</b> geschälte Tomaten aus dem Glas | ½ l trockener Weißwein (am besten Riesling Spätlese) |
| ¼ l brauner Geflügelfond                | <b>1</b> Knoblauchzehe mit Schale                    |
| <b>4</b> frische Lorbeerblätter         | <b>1</b> Kartoffel, nach Bedarf                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Gockelkeulen kalt abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann gleichmäßig mit etwas Olivenöl einreiben.
2. Die Zwiebel schälen und in fein würfeln. Die Schalotten schälen. Den Staudensellerie mit dem Sparschäler dünn schälen, waschen und halbieren, dann auf ca. 20 cm Länge abschneiden.
3. In einem Bräter die Butter schmelzen und die Gockelkeulen auf der Hautseite hellbraun anbraten, wenden und ebenfalls hellbraun anbraten. Dann herausnehmen und beiseitestellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Die Zwiebelwürfel im Bräter anbraten. Staudensellerie, ganze Schalotten und Tomaten einlegen. Weißwein und Geflügelfond angießen. Knoblauch und Lorbeerblätter dazugeben und alles aufkochen lassen, bei geringer Hitze köcheln lassen. Die angebratenen Gockelkeulen mit der Hautseite nach unten einlegen, sodass sie ca. zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind.
5. Im Backofen offen ca. 20 Min. schmoren, umdrehen und mit der Hautseite nach oben weitere 35-40 Min. weich garen. Alle 10 Min. mit dem Bratenfond übergießen. Die gegarten Keulen herausnehmen und warm stellen.
6. Den Bräter auf die Herdplatte stellen und die Sauce leicht köcheln lassen. Sämtliches Gemüse herausnehmen und warm stellen. Den Fond entfetten und mit Salz abschmecken. Dann etwas einkochen und nach Belieben mit 1 EL fein geriebener, roher Kartoffel binden.

7. Die Hähnchenkeulen auf einer Platte mit dem Gemüse, Lorbeerblättern und der Sauce servieren.