

Rezept

Hähnchenkeulen

Ein Rezept von Hähnchenkeulen, am 29.06.2026

Zutaten

2 große Möhren	1 Stange Lauch
200 g Champignons	2 Hähnchenkeulen
Salz	Pfeffer
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	200 g saure Sahne
4 EL Brühe	2 EL geh. Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Römertopf® wässern. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und bis zum grünen Teil in Ringe schneiden. Pilze putzen und vierteln. Das Gemüse in den Römertopf® füllen.
2. Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in das Gemüsebett drücken. Sahne und Brühe angießen. Im Ofen zugedeckt bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. 5 Min. garen, dann 10 Min. ohne Deckel bräunen. Mit Petersilie bestreuen.