

Rezept

# Hähnchenkeulen auf Paprikagemüse

Ein Rezept von Hähnchenkeulen auf Paprikagemüse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> Hähnchenkeulen (à ca. 380 g)	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>3 Zweige</b> Rosmarin	<b>3 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	<b>8</b> Paprikaschoten (gelb, grün, rot)
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>100 ml</b> Weißwein
ca. ¼ l Hühnerbrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Haut am unteren Ende leicht mit dem Finger lösen und die Haut nach oben hin mit dem Finger vom Fleisch lösen. Den Knoblauch schälen, 1 Zehe durchpressen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, von einem Zweig die Nadeln abstreifen und fein hacken. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen lassen, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und das Paprikapulver unterrühren. Die Hähnchenkeulen damit bepinseln, dabei möglichst etwas davon unter die Haut schieben. Die Keulen salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 220° vorheizen. Die Paprikaschoten halbieren, putzen und waschen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Den übrigen Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die übrigen Rosmarinzweige in kleine Zweigchen zerpfeifen. Paprikastücke, Rosmarin und Knoblauchscheiben mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern und auf einem Backblech verteilen.
3. Die Keulen auf das Paprikagemüse legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 15 Min. garen. Den Wein und eventuell etwas von der Brühe angießen und weitere 35 Min. garen, dabei nach und nach die übrige Brühe zugießen (so etwa alle 15 Min.). Eventuell das Gemüse einmal vorsichtig umrühren. Heiß auf den Tisch bringen und mit frischem Baguette servieren.