

## Rezept

# Hähnchenkeulen in Pflaumensauce

Ein Rezept von Hähnchenkeulen in Pflaumensauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>5</b> Hähnchenkeulen (ca. 1,2 kg)	Salz
Pfeffer	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 4 cm)
<b>2</b> kleine rote Chilischoten	<b>400 g</b> Pflaumen (ersatzweise Zwetschgen)
<b>4 EL</b> Öl	<b>150 ml</b> Pflaumenwein (Asienregal)
<b>125 ml</b> Hühnerfond (aus dem Glas)	1-2 TL Fünf-Gewürz-Pulver
<b>1</b> gehäufter TL Speisestärke	1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, enthäuten und im Gelenk teilen. Kräftig salzen und pfeffern. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischoten waschen, putzen, entkernen und sehr fein hacken. Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen.
2. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Das Geflügel portionsweise von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen. Die Zwiebel-, Knoblauch-, Ingwer- und Chiliwürfel im Bratöl anbraten. Pflaumenwein und Fond angießen, Fünf-Gewürz-Pulver einrühren. Die Keulen in die Sauce legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. schmoren. Die Pflaumen einrühren, 10 Min. weiterschmoren.
3. Die Speisestärke mit 3-4 EL kaltem Wasser verquirlen und die Sauce damit leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Vor dem Servieren über die Hähnchenkeulen streuen.