Rezept

Hähnchenkeulen

Ein Rezept von Hähnchenkeulen, am 08.09.2025

Zutaten

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