

## Rezept

# Hähnchenkeulen vom Blech mit Sommergemüse

Ein Rezept von Hähnchenkeulen vom Blech mit Sommergemüse, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2 Zweige</b> Rosmarin	1/2 Bund Thymian
<b>5</b> Knoblauchzehen	<b>2 TL</b> Fenchelsamen
<b>1 TL</b> Chilipulver	<b>120 g</b> Butter
<b>6</b> Hähnchenkeulen (à ca. 180 g)	Salz
Pfeffer	<b>500 g</b> neue Kartoffeln
<b>5</b> Paprikaschoten (rot und grün)	<b>250 g</b> Kirschtomaten
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>200 ml</b> Hühnerbrühe
<b>100 ml</b> trockener Wermut (z. B. Noilly Prat, ersatzweise Brühe mit 2 EL Zitronensaft)	<b>100 g</b> grüne Oliven (mit Stein)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

## Zubereitung

1. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Von jeweils einem Drittel Nadeln bzw. Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen, 2 Zehen durchpressen. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen oder mit einem schweren Messer grob hacken. Fenchel, gehackte Kräuter, gepressten Knoblauch, Chilipulver und Butter mit einer Gabel gut vermischen.
2. Die Hähnchenkeulen trocken tupfen und die Haut leicht mit den Fingern vom Fleisch lösen. Gut die Hälfte der Würzbutter unter die Haut schieben und verteilen. Übrige Würzbutter in einem Pfännchen schmelzen und die Keulen außen damit bestreichen. Salzen und pfeffern.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten und je nach Größe halbieren oder vierteln. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in große Stücke schneiden. Tomaten waschen. Den restlichen Knoblauch in dicke Scheiben schneiden. Die übrigen Kräuter in grobe Zweige brechen.
4. Kartoffeln, Paprika, Knoblauch und Kräuter mit dem Öl mischen. Auf einem Backblech verteilen, salzen und pfeffern. Die Hähnchenkeulen darauflegen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 10 Min. garen. Brühe und Wermut angießen und ca. 45 Min. weitergaren.
5. Die Tomaten und Oliven zum Gemüse geben und alles nochmals 15-25 Min. garen. Dabei das Gemüse zwischendurch gelegentlich mit Brühe begießen. Direkt vom Blech servieren.