

Rezept

Hühnerkeulen mit Kartoffeln

Ein Rezept von Hühnerkeulen mit Kartoffeln, am 27.04.2024

Zutaten

4 Hähnchenkeulen mit Rückenteil (je etwa 280 g)	Salz
Pfeffer	1 Prise Chilipulver
400 g Tomaten	600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln (möglichst kleine mit zarter Schale)
1/2 Bio-Zitrone	1/2 Bund Oregano
4 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Dann die Keulen bewegen, um das Gelenk zu finden. Im Gelenk einschneiden und die Keulen jeweils in zwei Stücke zerteilen. Salz, Pfeffer und Chili mischen und die Keulen damit einreiben.
2. Stielansätze aus den Tomaten herausschneiden. Tomaten mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Tomaten grob würfeln. Kartoffeln gründlich waschen und bürsten oder schälen, große Knollen einmal durchschneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser 5 Minuten vorkochen.
3. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Kräuter abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen oder -streifen und sehr fein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Kräuter, Knoblauch, Zitronenschale und 2 TL Zitronensaft mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (später einschalten: Umluft 160 Grad). Die Kartoffeln abgießen und mit den Tomaten in einer flachen, feuerfesten Form mischen. Die Hähnchenkeulen mit der Hautseite nach oben darauflegen und das gewürzte Öl darüber verteilen. In den Ofen (Mitte) schieben und 40-45 Minuten braten, bis die Kartoffeln weich sind. Kurz stehen lassen, dann in der Form auf den Tisch stellen. Dazu schmecken Weißbrot und ein Blattsalat, z. B. Rucola.