Rezept

Paprikakeulen aus dem Ofen

Ein Rezept von Paprikakeulen aus dem Ofen, am 25.05.2025

Zutaten

- **2** Hähnchenkeulen (à ca. 250 g)
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- **1 TL** getrocknete italienische Kräuter
- 2-3 Knoblauchzehen
- **1 Stange** Lauch
- **6 EL** Hühnerbrühe
- **2 EL** Olivenöl
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz, schwarzer Pfeffer
- **1** rote Paprikaschote
- **2** kleine weiße Zwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl mit beiden Paprikasorten, italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. 1 Knoblauchzehe abziehen und dazupressen. Hähnchenkeulen rundherum mit der Marinade einstreichen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Paprikaschote halbieren, Kerne und Trennwände entfernen. Die Hälften waschen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen, gründlich abbrausen und schräg in 2-3 cm große Stücke teilen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Die übrigen Knoblauchzehen abziehen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

3. Die Paprika-, Lauch- und Zwiebelstücke sowie die Knoblauchscheiben in einer flachen Auflaufform verteilen. Die Keulen darauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° (2. Schiene von unten) 40-45 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert). Nach 20 Min. die Brühe dazugießen.