

Rezept

# Warmgeräucherte Hähnchenkeulen

Ein Rezept von Warmgeräucherte Hähnchenkeulen, am 28.06.2026

## Zutaten

1 Möhre	1 Zwiebel
1/4 Sellerieknolle	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	8 Pfefferkörner
1 Gewürznelke	6 Pimentkörner
1 EL Zucker	6 TL Pökelsalz (NSP)
4 Hähnchenkeulen (ca. 1 kg)	2 EL Buchenspäne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Möhre putzen und dünn schälen. Zwiebel schälen und halbieren. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse, Lorbeer, Thymian, Pfeffer, Nelke, Piment und ½ l Wasser aufkochen. Zucker und Pökelsalz darin auflösen. Hähnchenkeulen waschen, in den Sud legen und je nach Dicke ca. 40 Min. garen. Herausnehmen, auf ein Gitter legen und 10 Min. offen trocknen lassen.
2. Inzwischen Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenspäne einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Die Keulen auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen und auf 70° aufheizen. Die Keulen 20 Min. bei konstant 70° räuchern, bis sich die Haut zartgolden färbt. Noch warm und frisch aus dem Rauch zu Krautgerichten und Kartoffeln oder kalt servieren.