



Geschmorte feurige Hähnchenkeule

mit Oliven, buntem Gemüse und offenfrischem Baguette (für 4 Personen)

Zutaten

- 4 frische Hähnchenkeulen (à circa 250 g)
- 3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
- Portion Oliven
- 200 g Zucchini
- 200 g Champignons
- 200 g Staudensellerie
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g rote Zwiebeln
- 2 Chilischoten
- 2 Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- ½ Bund Rosmarin
- ½ Bund Thymian
- 4 Stängel Petersilie
- 150 g weiche Butter
- ¼ l Weißwein (ersatzweise Hühnerbrühe)
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 Stange frisches Steinofen Baguette



Zubereitung

Zunächst das gesamte Gemüse waschen. Dann die Paprikaschoten in 4 cm große Stücke, die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben und den Staudensellerie schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Zwiebeln vierteln, den Knoblauch schälen, davon 3 Zehen in dünne Scheiben schneiden und mit dem ganzen Gemüse, Oliven und Olivenöl in einer Schüssel mischen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Hähnchenkeulen kalt abspülen und trocken tupfen. Für die Kräuterbuttermasse die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln und Blättchen von 4 Stängeln Rosmarin und 5 Stängeln Thymian abstreifen, mit der Petersilie und der Chilischote fein hacken. Die übrigen Knoblauchzehen pressen und alles mit einer Gabel mit 100 g Butter vermengen. Nun die Kräuterbuttermasse gleichmäßig unter der Hähnchenhaut verteilen – dazu die Haut mit den Fingern vorher leicht lösen.

Restliche Butter schmelzen, Paprikapulver unterrühren und die Keulen damit bestreichen (den Rest beiseite stellen), dann salzen und pfeffern. Die restlichen Kräuter fein zupfen und unter das Gemüse mischen, salzen und pfeffern. Das Gemüse auf ein tiefes Blech geben, die Keulen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) circa 45 bis 50 Minuten garen, dabei nach 15 Minuten den Wein oder die Brühe dazugießen. Während der gesamten Garzeit das Gemüse 2 bis 3 mal durchrühren und die Keulen noch einmal mit Würzbuttermischung bepinseln.

Zum Anrichten eignet sich ein Pasta Teller. Die Hähnchenbrust in den Teller geben und das Gemüse darüber verteilen. Das offenfrische Baguette dazu und fertig ist der Schmaus!

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

