

## **Mediterrane Hühnerkeulen in Tomatensauce mit Kräutern und Oliven**

by Andreas - Sonntag, Juni 07, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/mediterrane-huehnerkeulen-in-tomatensauce-mit-kraeutern-und-oliven/>



Ein typisch italienisches Schmorgericht. Mit frischen Kräutern wird es perfekt. Ich hatte aber leider nur getrocknete zur Hand, war aber trotzdem prima.

**4 Hühnerkeulen**

**1 Gemüsezwiebel**

**3 Möhren**

**100 gr. Knollensellerie**

**3 Knoblauchzehen**

**100 gr. grüne Oliven**

**400 gr. gewürfelte Tomaten (Dose)**

**1 EL Tomatenmark**

**300 ml Hühnerfond**

**½ TL edelsüßes Paprikapulver**

**½ TL Rosmarin (getrocknet)**

**½ TL Oregano (getrocknet)**

**½ TL Thymian (getrocknet)**

**2 Lorbeerblätter**

**3 EL Olivenöl**

**1 TL Zucker**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Hähnchenkeulen pfeffern, salzen und mit dem Paprikapulver bestäuben. In einem Bräter im Olivenöl von allen Seiten anbraten. Die Keulen entnehmen und nun die halbierte und in Scheiben geschnittene Gemüsezwiebel, die feingewürfelte Sellerieknolle und Knoblauchzehen und die ebenfalls in dünne Scheiben geschnittenen Möhren im verbliebenen Olivenöl anbraten. Dann den Zucker und das Tomatenmark dazugeben. Ebenfalls kurz braten. Abschließend die gewürfelten Tomaten, den Hühnerfond, die Kräuter, die Lorbeerblätter und die Oliven beifügen. Die Hähnchenkeulen auf das Gemüse legen. Bei geschlossenem Deckel bei 160 Grad ca. 45 Minuten schmoren. Dann den Deckel abnehmen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten braten. Bis die Haut der Hähnchenkeulen knusprig geworden ist.

Dazu passen sehr gut Tagliatelle.

### **Weitere Empfehlungen:**

Indische Hühnerschenkel mit Joghurtsauce

Typisch Indisch, aber nicht höllisch scharf.

4 Hühnerschenkel

...

**Spitzpaprika-Auberginengratin**

Bei diesem Gratin stand der Zufall Pate. Ein Resteessen nach der turnusmäßigen Inspektion von ...

**Gedünsteter Wirsing mit Chorizo**

Hierbei handelt es sich um die spanisch angehauchte Variation von deutschem Grünkohl mit Knacke...