

Hähnchenkeulen mit Kräuterkruste

Cuisses de poulet aux herbes



Zutaten für zwei Personen:

2 Hähnchenkeulen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
30 g Butter
1 EL Semmelbrösel
2-3 TL Kräuter der Provence

Sauce:

1 EL Zucker
30 ml Noilly Prat
150 ml Hühnerbrühe oder
Gemüsebrühe
1 EL Crème fraîche

1. Bei den Hähnchenkeulen den Knochen vom Oberschenkel herauslösen. Die Unterschenkel 2 cm abhacken und das Fleisch zurückschieben.
2. Hähnchenkeulen kräftig salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne in Olivenöl zuerst auf der Hautseite, dann auf der anderen knusprig anbraten.
3. Im Backrohr bei 180° 30 Minuten garen.
4. Butter schaumig schlagen und mit Semmelbröseln und Kräutern der Provence verrühren. Hähnchenkeulen damit bestreichen und nochmals 10 Minuten Oberhitze geben.

Sauce:

1. Ein EL Zucker mit etwas Wasser karamellisieren, mit etwas Noilly Prat und einer Tasse Hühnerbrühe ablöschen.
2. Einköcheln lassen und dann mit 1 EL Crème fraîche verfeinern oder mit Butter aufmontieren.

Hinweise:

Beilagenempfehlung:
Bouillon-Kartoffeln mit
Zucchinischeiben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25
min, Gesamtzeit ca. 60
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023