

Hähnchenkeulen im Schmortopf, mit Wurzelgemüse



Zutaten für zwei Personen:

Zwei Hähnchenkeulen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

1 größere Karotte

1 Scheibe Sellerie oder 125 g
Champignons

1 EL Tomatenmark

150 ml Weißwein

75 ml kräftige Hühnerbrühe

1. Hähnchenkeulen kurz waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen. Eventuell am Gelenk teilen. In einer großen beschichteten Pfanne in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten.

2. Gemüsezwiebel schälen und quer in drei dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben sternförmig nochmals in größere Abschnitte teilen. Die Abschnitte teilweise separieren.

3. Karotte schälen, längs vierteln und in dickere Scheiben schneiden. Eine 1 cm dicke Scheibe Sellerie abschneiden und in gleichmäßige Würfel schneiden.

4. Die angebratenen Hähnchenkeulen salzen, pfeffern und in den Schmortopf geben. Wurzelgemüse und Tomatenmark in der Pfanne anbraten und in den Schmortopf geben. Den Bratensatz mit Weißwein loskochen, etwas einköcheln lassen. Die Hühnerbrühe zugeben, nochmals aufkochen lassen, in den Schmortopf gießen.

5. Im Schmortopf alles kurz aufkochen lassen und dann bei sehr kleiner Hitze und geschlossenem Deckel 70 Minuten simmern lassen. Zwischendurch nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist.

Hinweise:

Das Gemüse, insbesondere die Zwiebelabschnitte, werden bei dieser Zubereitungsart auf den Punkt weichgeschmort. Die Sauce wird sämig.

Alternativ zum Sellerie kann man - ca. 15 Minuten vor Schluss - Pilze in dickeren Scheiben zugeben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023