Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Würzige Hühnerkeulen

Hauptspeise Fleischgerichte Geflügelgerichte

Zubereitung

Den Backofen auf 190° C vorheizen. Die Frühlingszwiebeln schälen und längs halbieren. Die Keulen salzen, auf der Hautseite mit etwas Öl bestreichen und mit dem bunten Pfeffer bestreuen. In eine feuerfeste Form Öl, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Tomatenstücke geben und die Hühnerkeulen darauflegen.
Die Form in den Ofen schieben und 30 Min. braten. Nach etwa 15 Min. mit Weißwein aufgießen.

Zutaten