Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Hähnchenkeulen mit Erdäpfelspalten

Hauptspeise Gartenparty Grillen Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Die Hühnerkeulen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Haut am unteren Ende leicht mit dem Finger lösen und die Haut nach oben hin mit dem Finger vom Fleisch lösen. Den Knoblauch schälen, 1 Zehe durchpressen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, von einem Zweig die Nadeln abstreifen und fein hacken. Die Butter in einem Pfännchen

schmelzen lassen, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und das Paprikapulver unterrühren. Die Hühnerkeulen damit bepinseln, dabei möglichst etwas davon unter die Haut schieben. Die Keulen salzen und pfeffern.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Erdäpfel waschen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen übrigen Rosmarinzweige in kleine Stücke zupfen. Erdäpfel, Rosmarin und Knoblauchscheiben mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern und auf einem Backblech verteilen.

Die Keulen auf das Erdäpfelspalten legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200 °C) ca. 15 Min. garen. Den Wein und eventuell etwas von der Suppe angießen und weitere 35 Min. garen, dabei nach und nach die restliche Suppe zugießen.

ZUTATEN

- 6 Hühnerkeulen (à ca. 380 g)
- 7 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 EL Butter
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 kg Erdäpfel
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- ca. ¼ l Hühnersuppe