



Hähnchen Keulen „spanisch“ mit Zitrone

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alltagsküche wie im Spanienurlaub, einfach, rustikal, lecker

Zutaten

- 8 Hähnchen - Oberkeulen, küchenfertig
- 400 g Chorizo, gehäutet, in Scheiben
- 12 mittelgroße, geschälte Kartoffeln in Spalten
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt, halbiert, in 3 cm dicken Streifen
- 4 Scheiben Zitrone ohne Schale, geviertelt
- 1 - 2 gedrückte Knoblauchzehen (Nach eigenem Geschmack)
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Oberkeulen unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern.

Schritt2

In heißem Olivenöl von allen Seiten Farbe nehmen lassen, kurz heraus nehmen.

Schritt3

Die Kartoffelspalten ebenfalls in dem gleichen Bratentopf anbraten, salzen.

Schritt4

Etwas Zeit versetzt folgen die Paprikaspalten und der Knoblauch. Ebenfalls 2 - 3 min. braten und die Keulen wieder dazu geben.

Schritt5

Bei kleiner Hitze etwa 30 min. sanft braten oder in den Backofen schieben. 15 min. vor Ende der Brat Zeit die Zitronenstücke dazu geben, 5 min. vor dem Servieren die Chorizo Scheiben mit braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit frischem Schnittlauch bestreut zu Tisch geben, dazu noch einige Zitronen Sechstel.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** chorizo, hähnchen, hähnchenkeule, kartoffelspalten, zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchen-keulen-spanisch-mit-zitrone/>