



Hähnchenkeulen “ ungarisch „

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, preiswerte Variante, wenig Aufwand und doch so lecker.

Zutaten

- 8 Stück handelsübliche Hähnchenkeulen à 150 g (2 Stück pro Person)
- 3 große Gemüsepaprika, rot, grün, gelb, geschält
- 1 mittelgroße Gemüse Zwiebel
- 1 frischer Rosmarin Stängel, etwas frischen Majoran zum mitbraten
- 40 g durchwachsener, gewürfelter Speck
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten und mit grobem Salz gerieben
- Edelsüßer Paprika
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen. Den Schlussknochen auslösen und die Oberkeule von der Unterkeule schneiden.

Schritt2

Mit Salz, Knoblauchsatz und Rosenpaprika würzen und in heißem Butterschmalz mit Majoran und Thymian goldbraun anbraten.zunächst heraus nehmen.

Schritt3

Im Bratensatz den gewürfelten Speck und die Zwiebel glasig angehen lassen. Den geschälten, in feine Streifen geschnittenen, Gemüsepaprika dazu geben, ebenfalls 2 min. anschwitzen, das

Tomatenmark dazu geben

Schritt4

Etwas schwitzen und mit der sauren Sahne und etwas Bratensaft aufgießen. (da tut es auch ein Bratensaft Würfel)

Schritt5

Die Hähnchenteile wieder einlegen, alles ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen oder in den Backofen schieben.

Schritt6

Danach die Hähnchenteile prüfen, warm halten und sich der Soße widmen.

Schritt7

Den Schmorfond auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu passen die verschiedensten Teigwaren, Kartoffelpürrée oder körniger Reis und ein frischer, bunter Salat nach Tagesangebot und Marktlage.

Tags: für jeden tag, pikant, preiswert, schnelle, wenig aufwand

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenkeulen-ungarisch/>