



Hähnchenkeulen mit Chorizo und Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Da kommen doch Erinnerungen aus dem Spanienurlaub wieder, abwechslungsreiche Alltagsküche, die der ganzen Familie schmeckt

Zutaten

- 4 - 8 Hähnchenkeulen
- 10 mittelgroße, geschälte Kartoffeln, in der Länge geviertelt
- 200 g Chorizo in Scheiben
- 2 El Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 - 2 Peperoni zum mit braten
- 1 geschälte Zitrone, geschält, in Scheiben geviertelt
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt2

In einem ausreichend großen Schmortopf mit heißem Olivenöl zunächst die Kartoffelspalten geben, salzen und bei großer Hitze ca. 2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Keulen, Knoblauch und die Peperoni dazu geben, mit angehen lassen und die Hitze zurück nehmen.

Schritt4

Insgesamt ca. 30 min. sanft braten, hin und wieder wenden.

Schritt5

Nach 15 min. die Zitronenstücke dazu geben. (Das ergibt eine schöne, fruchtige Säure)

Schritt6

In den letzten 5 min. die Chorizoscheiben mit braten und sofort mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Schritt7

Dazu einige Zitronenecken mit servieren.

Tags: chorizo, hähnchenkeule, kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haenchenkeulen-mit-chorizo-und-kartoffeln/>