

Hähnchenkeulen in Tomatensahne

**gut für Gäste vorzubereiten, gart unkompliziert
im Ofen vor sich hin**

Backofen vorheizen (200 Grad / Umluft 175 Grad).

Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf der leicht geölten Fettpfanne (tiefes Backblech) verteilen und mit 2 EL Öl beträufeln bzw. einsprühen. Ca. 30-40 Minuten alleine im Ofen braten.

Pilze putzen (abreiben) und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Zwiebeln in einer Pfanne in 2 EL Öl glasig dünsten, Pilze und Knoblauch zufügen, alles leicht anbraten. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Alles mit Sahne (oder, wer mag, zunächst mit einem Schuss Rotwein und dann der Sahne) ablöschen, kurz einmal aufkochen, nochmals abschmecken und vom Herd nehmen.

Nach 30-40 Minuten die Tomatensahne über die Keulen gießen und alles zusammen weitere 20-25 Minuten schmoren lassen.

Schmeckt lecker zu Ciabatta und zu einem Glas Wein.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 630



Zutaten für 6 Portionen:

6 Hähnchenkeule(n)

Salz und Pfeffer

4 EL Öl

700 g Champignons, (frische)

2 m.-große Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

1 TL Kräuter, ital. (getrocknet)

3 EL Tomatenmark

400 g Schlagsahne, (oder einen Teil durch Milch oder Brühe ersetzen)

1 Schuss Rotwein, (optional, zum Ablöschen)

Rezept von: britta512