

# 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.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	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**