

Geflügel Rezepte

Gebratene Geflügelkeulen Mit Lauch

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Geflügel, Hähnchen, Lauch, Frühling, Gemüse

| | | | | |
|---------|---------|--|---------|----------------------|
| 4 | Stangen | Frühlingslauch; gut gesäubert, schräg in 4cm lange Stücke geschnitten | 150 ml | Brauner Geflügelfond |
| | | | 1 Essl. | Rapsöl |
| | | | | Honig |
| 40 g | | Shiitakepilze; mit Küchen- -krepp gut abgerieben in Streifen geschnitten | 150 ml | Geflügelbrühe |
| | | | 1 Essl. | Balsamico |
| | | | 1 Essl. | Butterschmalz |
| 6 | | Kirschtomaten; halbiert | | Salz |
| 1 Essl. | | Rosmarinnadeln | | Pfeffer |
| 1 | | Chinakohl; Blätter abgelöst | | Muskat |
| 4 | | Hähnchenkeulen | | Basilikum |

Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Rapsöl rundum anbraten, mit braunem Geflügelfond angießen, mit Rosmarin im Ofen bei 180 C ca. fünfzehn bis zwanzig Minuten garen.

Inzwischen Frühlingslauch mit Shiitakepilzen in heißem Rapsöl angehen lassen, Kirschtomaten zufügen, mit etwas Honig glasieren, mit Geflügelbrühe ablöschen, mit braunem Fond aufgießen, leicht reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamico abschmecken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, etwas Geflügelbrühe dazu, Kohlblätter darin dünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kohlblätter auf flachem Teller auflegen, Frühlingszwiebeln samt Sauce darauf gießen, Hähnchenkeulen darauf legen und mit Basilikum garnieren.