

Geflügel Rezepte

Geflügelkeulen In Marsalasauc

Gattung: Geflügel, Huhn, Hähnchen, Pute, Ofen

2	Zwiebeln				Salz und Pfeffer
3	Selleriestangen	5	Essl.	Olivenöl	
2	Knoblauchzehen	50	ml	Marsala	
4	Paprikaschoten; gelb und rot	125	ml	Geflügelbrühe	
	Neutrales Öl, zum	1		Lorbeerblatt	
	- Bestreichen	2		Rosmarinzweige	
4	Hähnchenkeulen				

1. Zwiebeln schälen, in 2 cm große Stücke schneiden. Den Sellerie waschen, putzen und schräg in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und halbieren.

2. Grill des Backofens vorheizen. Paprikaschoten putzen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Mit neutralem Öl bestreichen und grillen, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Etwas abkühlen lassen, häuten und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Temperatur des Ofens auf 150 °C zurückschalten.

3. Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in 3 EL Olivenöl rundherum anbraten. Im Ofen etwa 50 Minuten garen, dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen, damit der Dampf entweichen kann.

4. Zwiebeln und Sellerie in restlichem Olivenöl glasig andünsten. Die Paprikastücke hinzufügen, mit Marsala ablöschen und die Brühe angießen. Nach 30 Minuten mit dem Knoblauch, Lorbeerblatt und Rosmarin zu den Geflügelkeulen geben und mitschmoren.

5. Knoblauch, Lorbeer und Rosmarin aus dem Gemüse entfernen. Jeweils eine Keule mit etwas Gemüse und Bratensaft auf vorgewärmten Tellern anrichten.