



Glasierte Hähnchenkeulen mit Kräuterkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenschenkel
2 EL Tomatenketchup
2 EL Honig
2 EL Öl
2 EL Sojasauce
etwas Chili gemahlen

ein kleines Stück
geriebener Ingwer

700 g Kartoffel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
2 Zwiebeln
1 Zweig/e Rosmarin
1 Zweig Thymian
300 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und in eine große Auflaufform/Bräter legen. Honig, Tomatenketchup, Sojasauce, Ingwer und Chili aufkochen und die Keulen damit bepinseln. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln pellen, Knoblauch in Scheiben, Zwiebel in Spalten schneiden. Rosmarin und Thymian abzupfen. Alles mit Öl mischen, salzen und pfeffern und um die Keulen verteilen.

Im 200° C heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten braten, dabei nach und nach den Fond angießen. Mit Thymian servieren.

Den Fond oder Brühe erhitze ich im gleichen Topf, in dem ich Honig, Soja, Chili aufgekocht habe. So lösen sich gleich die Reste auf und der Fond wird intensiver.



Gutes Gelingen!



HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von
unserer Hoflieferant-Köchin –
mit Liebe und Sorgfalt erprobt
und zusammengestellt.