Hähnchenkeulen auf Gemüse aus dem Ofen

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Hähnchenkeulen
- Salz
- Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüse (Möhre, Paprika, Zucchini o.ä.)
- Olivenöl

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

Zubereitung:

1. Zuerst nehme ich mir immer das Gemüse vor. Ich schäle die Möhren, wasche die Paprikaschoten und Zucchini und schneide alles mundgerechte Stücke oder Scheiben.
2. Dann mische ich das Gemüse in einer Schüssel mit einem guten Schwapps Olivenöl und gebe eine gepresste Knoblauchzehe dazu (wer das nicht mag, der lässt sie weg).
3. Dann gebe ich die Ofengemüsemischung in eine große Auflaufform.
4. Als nächstes spüle ich die Hühnerbeine ab und tupfe sie auch wieder trocken.
5. Dann würze ich sie mit etwas Salz und Paprikapulver von allen Seiten und verteile sie auf dem Gemüse. Wer mag, kann sie auch mit etwas Currypulver würzen.
6. Schließlich gieße ich noch etwa 100 ml Gemüsebrühe an.

Wie lange brauchen Hähnchenkeulen im Ofen

1. Nun geht es für die Hähnchenkeulen und das Gemüse bei 200°C Ober- und Unterhitze für 45-60 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
2. Wenn du die Keulen nach der Hälfte der Zeit wendest, werden sie von allen Seiten schön knusprig braun. Wann die Keulen gar sind, richtet sich nach ihrer Größe und nach der Leistung eures Ofens. Ich schneide immer eine Keule an und probiere sie.

Durch den Bratensaft und das Gemüse bildet sich eine wunderbare Soße, die auf Kartoffelbrei oder auch Reis sehr lecker schmeckt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.