

Hähnchen-Keulen in Rotwein-Soße

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen	Salz	Pfeffer
2 EL Mehl	2 EL Olivenöl	2 EL Butter
300 ml Rotwein	300 ml Geflügelbrühe	3 Zweige Thymian
6 Schalotten	200 g Champignons	100 g Frühstücksspeck
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie	

Hähnchenkeulen gründlich kalt abbrausen, dann trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen leicht mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

In einem Schmortopf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Die Hähnchenkeulen darin von allen Seiten gut anbraten.

Anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen. Thymian abbrausen, trocken schütteln und zugeben. Alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 25 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und vierteln. Pilze putzen und ebenfalls vierteln. Den Speck in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne restliche Butter erhitzen. Die Schalotten, Pilze und Speck darin unter Wenden anbraten.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Knoblauch unter den Schmorfond mischen. Hähnchenkeulen aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen. Den Schmorfond offen kräftig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Keulen anrichten, mit der Sauce überziehen. Zwiebeln, Pilze und Speck darüber geben und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Baguette oder Kartoffelstampf.

Otto Koch am 28. November 2019