Gebratene Hühnerkeulen mit Kürbis

Die gebratenen Hühnerkeulen mit Kürbis werden im Backofen fertig gegart. Ein schnelles aber köstliches Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulen
500 g	Kürbisse (z.b. Hokkaidokürbis, Muskatkürbis)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
20 g	Butterschmalz
150 g	Weißwein (trocken)
150 ml	Gemüsebrühe
	frische Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Bratenform einfetten.

2. Die **Hühnerkeulen** waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den **Kürbis** schälen, Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken.

3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Hühnerkeulen kurz rundum anbraten. Danach in die Bratenform legen.

4. Die Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne glasig dünsten, den Kürbis hinzufügen, anrösten und mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe angießen und in die Form zum Hühnerfleisch geben.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 25-30 Minuten fertig garen. Vom Ofen nehmen, je nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

Tipp

Zu den gebratenen Hühnerkeulen mit Kürbis einen gemischten Salat mit Kürbiskernöl reichen. Wer mag, kann das Gericht zusätzlich mit einige Champignons verfeinern.