# Gebratene Hühnerkeulen

Mit diesem Rezept punktet man nicht nur bei Kindern, auch Erwachsene lieben gebratene Hühnerkeulen. Man kann sie super vorbereiten, einfach mal ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Hühnerkeulenfleisch (ganze) |
| 2 EL | Butter |
| 2 Stk. | Zitronen (den Saft davon) |
| 0.5 TL | Salz |
| 1 TL | Pfeffer |
| 1 TL | Cayennepfeffer |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |

## Zubereitung

1. Für gebratene Hühnerkeulen zuerst den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und zur Seite stellen.

2. In einen kleinen Topf die Butter geben und schmelzen lassen. In dieser Zeit den Knoblauch abziehen und fein hacken. Wenn die Butter flüssig ist, dann Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Knoblauch zugeben und kräftig durchrühren. Den Topf ebenfalls zur Seite stellen.

3. Die Hühnerkeulen unter fließendem Wasser gründlich abwaschen und mit einem Küchenkrepp abtupfen. Nun die Keulen mit einer Zange in das Butter-Gewürz-Gemisch tunken, sodass diese von allen Seiten damit in Berührung gekommen sind. Die Keulen nebeneinander, ohne dass sie sich berühren, auf das Backblech legen und zum Schluss noch mal mit der restlichen Flüssigkeit mittels eines Pinsels bestreichen.

4. Danach das Backblech in den Backofen stellen und circa 30 – 35 Minuten backen lassen. Immer mal wieder nach den Hühnerkeulen schauen und sie gegebenenfalls umdrehen, damit

sie von allen Seiten gleichmäßig braun werden. Wenn sie eine schöne Farbe haben, herausnehmen und warm servieren.

**Unsere Empfehlung** **hier bestellen**
Bräter mit Glasdeckel
8 l, Induktionsgeeignet



## Tipp

Zu den gebratenen Hühnerkeulen schmeckt leckeres Buttergemüse und Kroketten besonders lecker. Aber auch als Snack auf einem Buffet eignen sich die Keulen, da sie nicht nur warm, sondern auch kalt superlecker schmecken.