

Hühnerkeulen mit Pilzen

Manchmal sind die einfachsten Gerichte die leckersten: Das Rezept für Hühnerkeulen mit Pilzen kommt mit wenigen Zutaten aus und verwöhnt den Gaumen mit seinen Aromen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

8 Stk.	Hähnchenunterschenkel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
250 g	Champignons
10 Zweige	Rosmarin

Zubereitung

1. Für Hühnerkeulen mit Pilzen zuerst den Backofen auf 175°C vorheizen. Von den Hühnerkeulen die Haut und möglichst viel Fett entfernen und dann mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Champignons gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Rosmarinzweige waschen und abtropfen lassen.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hühnerkeulen darin rundherum goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen. Den Bratensatz über die Hühnerkeulen gießen.
4. Noch einmal etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen, dann die Pilze hinzufügen und ebenfalls anbraten. Rosmarin dazugeben und alles vermengen.
5. Die Pilz-Zwiebel-Mischung über die Hühnerkeulen geben und im Ofen ca. 40-45 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen, die Hühnerkeulen mit der Pilzsauce anrichten,

Rosmarin entfernen und servieren.

Tipp

Zu den Hühnerkeulen mit Pilzen schmecken Bandnudeln oder Reis.