Hühnerkeulen mit Weißweinsauce

Die geschmorten Hühnerkeulen mit Weißweinsauce im Backofen zubereitet sind butterzart, während die Weißweinsauce herrlich cremig und würzig wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulen (Ober-u.Unterkeule)
2 EL	Butterschmalz (oder Butter)
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Frühlingszwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 Zweige	Estragon
2 Stiele	Thymian
500 ml	Weißwein, trocken
500 ml	Geflügelfond
125 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **Hühnerkeulen in Weißweinsauce** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehen schälen, Frühlingszwiebeln und Schalotten halbieren und fein zerschneiden. Anschließend den frischen Estragon grob hacken, Thymian-Blättchen abzupfen. Die Hühnerkeulen mit Wasser abspülen und rundum salzen und pfeffern.

2. In einem ofenfesten Schmortopf das Butterschmalz erhitzen und die Hühnerkeulen goldbraun anbraten. Kurz aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die vorbereiteten Zwiebeln ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten dünsten, bis sie zusammenfallen, jedoch keine Farbe annehmen. Nun Knoblauch, die angebratenen Hühnerkeulen, Estragon, Thymian, **Weißwein** und Hühnerfond in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. Danach abdecken und die Hühnerkeulen 45 Minuten im Backofen schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten schmoren, bis das Fleisch besonders zart ist.

Falls nötig die Garzeit um weitere 10 Minuten verlängern.

3. Die Hühnerkeulen aus dem Topf nehmen und warmhalten. Den Schmortopf wieder auf den Herd stellen und die Sauce für ca. 7 Minuten einkochen lassen. Dann Schlagobers hinzufügen, abschmecken. Die Hühnerkeulen in die Weißweinsauce legen und kurz durchziehen lasse. Das Hühnerfleisch mit der Sauce auf Teller anrichten und genießen.

Tipp

Passend als Beilage, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder Reis und einen grünen Blattsalat servieren. Dazu passt ein Glas trockener Weißburgunder aus der Süßsteiermark.