

Hühnerkeulen nach Winzer Art

Die Hühnerkeulen nach Winzer Art mit Kartoffeln und Weintrauben ist eine delikate Hauptspeise. Das Rezept gelingt einfacher als man glaubt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

5 Stk.	Schalotten
500 g	Kartoffeln (Frühkartoffeln, Babykartoffeln)
2 Stk.	Hühnerkeulen
	Salz
	Pfeffer
200 g	Weintrauben (kernlos)
2 Stiele	Majoran
100 ml	Weißwein (trocken)
200 ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

1. Für die **Hühnerkeulen nach Winzer Art** den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Schalotten schälen und grob zerhacken, die kleinen Babykartoffeln gründlich waschen. Je nach Größe eventuell halbieren. Die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Zwiebeln, Hühnerkeulen und Kartoffeln mit Oliven in eine Bratenform geben. Auf mittlerer Schiene zirka 30 Minuten goldbraun braten.
4. In der Zwischenzeit die Weintrauben waschen, vom Stiel entfernen und halbieren. In eine Pfanne geben, Majoranblätter zugeben und mit Wein und Hühnerbrühe aufkochen.

5. Zum Hühnerfleisch geben, Hitze auf 200 °C reduzieren und weitere 15 Minuten im Backofen braten. Auf Teller anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Hühnerkeulen nach Winzer Art einen grünen Blattsalat oder Tomatensalat servieren.