# Mediterrane Hühnerkeulen

Die mediterranen Hühnerkeulen mit Gemüse sind eine köstliche Hauptspeise. Das Gericht gelingt mit wenigen Handgriffen im Backofen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Hühnerkeulen (Ober- und Unterschenkel) |
| 4 Stk. | Schalotten |
| 2 Stk. | Karotten |
| 1 Stk. | Paprika |
| 1 Stk. | Zucchini (kleine) |
| 4 Stk. | Thymianzweige |
| 250 ml | Weißwein, trocken |
| 40 ml | Olivenöl extra vergine |
| 2 Prisen | Italienische Kräuter (getrocknet) |
| | Salz und Pfeffer |
| 10 Stk. | Cocktailtomaten |
| 75 g | Oliven (schwarze) |
| | frische Kräuter (Petersilie, Basilkium, Thymian) |

## Zubereitung

1. Um **mediterrane Hühnerkeulen** zuzubereiten, wasche das Hühnerfleisch gründlich und tupfe es mit Küchenpapier trocken. Die Zwiebeln schälen und zerhacken, Karotten, Paprika und Zucchini in kleine Stücke schneiden.

2. Das Gemüse außer Tomaten und Oliven zusammen mit den Hühnerkeulen in einen Bräter geben. Thymianzweige gleichmäßig verteilen. Gieße den trockenen Weißwein darüber und beträufle alles großzügig mit Olivenöl. Würze nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und

getrockneten Kräutern.

3. In den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben. Alles für zirka 50 Minuten im Ofen garen und zwischendurch mit der Flüssigkeit übergießen.

4. Etwa 10 Minuten vor Gar-Ende die Cocktailtomaten und Oliven hinzugeben und mit schmoren. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Hühnerkeulen mit dmr Gemüse und mediterrane Sauce anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Petersilie, Thymian oder Basilikum garnieren.

## Tipp