

Hähnchenkeulen nach Jägerart



Vorbereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- EVO-Öl: 4 Esslöffel
- Etwas Pfeffer: None
- Etwas Salz: None
- Hähnchenkeulen: 8
- Karotte: 1
- Knoblauchzehen: 2
- Rosmarin: 2 Zweige
- Rotwein: 200 ml
- Schwarze Oliven: 10
- Stangensellerie: 2 Stangen
- Zwiebel: 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 g



Vorbereitung

Mit dem **Rezept** für **Hähnchenschenkel** “alla Cacciatora” können Sie eines der charakteristischsten und köstlichsten italienischen Gerichte servieren. Wie wird dieses kinderleichte Rezept zubereitet?

Zuerst die Hähnchenkeulen gut waschen und mit einem Tuch abtrocknen.

Zwiebel, Sellerie und Karotte sehr fein hacken und beiseite stellen.

In einer Pfanne das EVO-Öl erhitzen und die Hähnchenkeulen ca. zehn Minuten bei starker Hitze anbraten.

Die gehackte Zwiebel, Sellerie und Karotte, Oliven, ganze Knoblauchzehen, Rosmarin, Salz und Pfeffer dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Den Rotwein dazu gießen und verdunsten lassen, dann die **Pomito Passierte tomaten** dazugeben.

Mit einem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen lassen, oder bis das Huhn weich ist.