

# Hähnchen-Keulen, geschmort

## Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
4 Hähnchenkeulen (à 300 g)	Salz, Pfeffer	3 EL Öl
2 Lorbeerblätter	200 ml Hühnerbrühe	1 Zitrone, Saft
150 ml Marsala (ital. Dessertwein)		

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Rosmarin waschen und Nadeln abzupfen.

Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und im Gelenk in Ober- und Unterkeulen durchtrennen.

Mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem Schmortopf erhitzen.

Hähnchen darin rundherum kräftig anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer und Rosmarin zugeben, 5 Minuten mitbraten. Brühe, Zitronensaft und Marsala angießen. Zugedeckt 50 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Ciabatta servieren.

NN am 06. November 2024