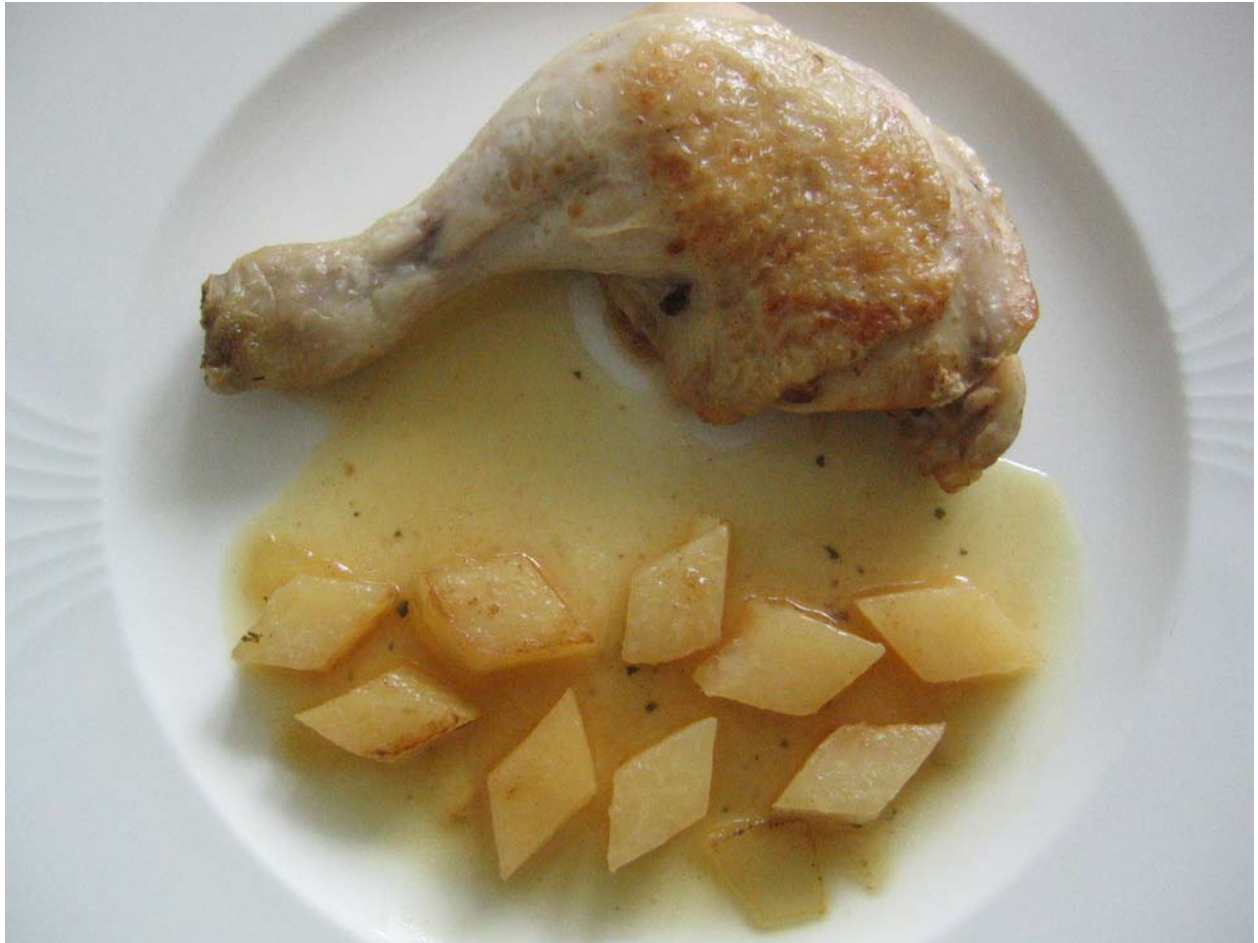


Hähnchenkeulen mit Kohlrabi



Zutaten für zwei Personen:

2 Hähnchenkeulen

Salz

1/2 Zwiebel

1 mittlerer Kohlrabi

1 EL neutrales Öl

1 kleines Stück Butter

125 ml Hühnerbrühe

2 EL Sahne oder 1 EL Crème fraîche (optional)

1. Hähnchenkeulen gut waschen und trocknen. Mit Salz einreiben.

2. Zwiebel grob würfeln, Kohlrabi großzügig schälen, zunächst in 1 cm dicke Scheiben und dann jede Scheibe in Würfel schneiden.

3. Hähnchenkeulen in einer beschichteten Pfanne in 1 EL neutralem Öl mit einem kleinen Stück Butter auf jeder Seite 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten, sie sollten schön gebräunt sein.

4. Hähnchenkeulen herausnehmen und in Alufolie einschlagen.

5. Zwiebel und Kohlrabi bei nicht zu großer Hitze pfannenrühren.

6. Mit kräftiger Hühnerbrühe ablöschen.

7. Hähnchenkeulen wieder zugeben und auf kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel 45 Minuten schmoren. Bei Bedarf etwas Hühnerbrühe nachgießen.

8. Hähnchenkeulen auf vorgewärmte Teller geben.

9. Die Sauce optional mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch, preiswert

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2026