

# Geflügel Rezepte

## Geflügelkeulen In Rotweinsauce

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Geflügel, Geflügelgericht, Hähnchen, Braten

---

2	Hähnchenkeulen (à 250g)	60 g	Champignons
	Salz	1/2	Möhre
	weißer Pfeffer	50 g	Knollensellerie
30 g	magerer Speck	1	kl. Thymianzweig
2 Teel.	Butterschmalz	1	kl. Majoranzweig
8 kleine	Perlzwiebeln	1	kl. Petersilienzweig
1 Spritzer	Zucker	260 ml	Rotwein (Burgunder)
1 Teel.	Butter	50 ml	Geflügelfond (Glas)
3 cl	Cognac	1	Scheibe Toast nach Belieben
1/2	Knoblauchzehe		

---

Die Hähnchenkeulen am Gelenk durchtrennen, salzen und Pfeffern. Speck würfeln und in 1 TI Butterschmalz anbraten. Perlzwiebeln schälen, mit 1 Prise Zucker zum Speck geben. Kurz dünsten, aus der Pfanne nehmen. Die Butter zum Speckfett geben, erhitzen und die Keulenstücke darin auf beiden Seiten gut anbraten. Mit Cognac ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken. Die Champignons abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Gemüse, Perlzwiebeln und Kräuter zum Fleisch geben und mit 6 El Rotwein angießen. Pfanne abdecken und alles 12 bis 15 Minuten schmoren lassen.

Die Fleischstücke herausnehmen. Den Bratensatz mit dem restlichen Rotwein ablöschen und 10 Minuten bei starker Hitzezufuhr einkochen lassen. Geflügelfond zugeben und die Sauce zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch darin kurz erwärmen. Toastbrot diagonal in 4 Teile schneiden und im Butterschmalz goldgelb rösten. Das Toastbrot zu den Hähnchenkeulen in Rotwein servieren.