

Hähnchenkeulen aus dem Ofen mit Tomaten

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Hähnchenkeulen
- 2 EL Kräuter der Provence
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- Olivenöl
- 1 kg Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hähnchenkeulen waschen, trocknen und an den Gelenken teilen. In eine feuerfeste Schale oder auf ein Backblech geben. Die Keulen großzügig mit Kräutern der Provence, gehackten Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer bestreuen. Etwas Olivenöl dazugeben und alles gut vermengen.

Die Knoblauchzehen auslösen und etwas andrücken oder einfach nur die Knolle halbieren. Knoblauch zwischen die Keulen legen und diese für etwa 30-40 Minuten im Ofen goldbraun braten. Dabei immer wieder mit dem Bratensud begießen und wenden. Die Hitze nach etwa 20 Minuten auf 180 Grad reduzieren.

Die Tomaten (möglichst unterschiedliche Sorten und Farben) säubern und in große Stücke teilen. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Die Keulen aus dem Ofen nehmen, die Tomaten hinzufügen und alles miteinander vermengen. Zurück in den Ofen geben und weitere 5 Minuten garen.

Zutaten für die Vinaigrette:

- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Dill
- 6 Salbeiblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- 1 Zitrone
- 3 EL Orangensaft
- Salz
- Zucker
- Pfeffer

Frühlingszwiebeln und Kräuter säubern, fein hacken und beiseitestellen. Aus Olivenöl, Zitronen- und Orangensaft eine Vinaigrette rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sendetermin: 29.09.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen