Biohuhn-Ofenkeulen mit mediterranem Gemüse & Blaufränkisch biodynamisch

Rezepttipp von Didi Maier

Zutaten (für 4 Personen)

Huhn
8 Bio-Hühnerkeulen
2 TL Grillgewürz, ½ TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. Thymian, gerebelt
1 Msp. Rosmarin, gerebelt
2 bis 3 EL Olivenöl
10 Stk. Mini-Kartoffeln, mit der Schale, geviertelt
5 EL Kräuterbutter
1 Prise Salz

Gemüse
Je 1 roten, grünen und gelben Paprika
1 Stange Stangensellerie
1 mittelgroße Zwiebel
½ Tasse braune Champignons
½ Bund Petersilie
6 Kirschtomaten
6 Knoblauchzehen, geschält
1 Handvoll getrocknete schwarze Oliven
1 gute Prise Kräutergewürz
1 ½ Gläser SPAR PREMIUM Edition Johanna Maier Gemüsefond

Zubereitung
Gemüse: Paprika in 4 bis 5 cm große Stücke schneiden, Stangensellerie in 2 cm große Stücke schneiden, Zwiebel schälen und vierteln, Champignons putzen und im Ganzen lassen, Petersilie hacken.

Hühnerkeulen: Grillgewürz mit Paprikapulver, Thymian und Rosmarin vermengen und die Hühnerkeulen damit gut einreiben.

In einer Auflaufform Olivenöl verstreichen und die Hühnerkeulen mit den geviertelten Kartoffeln auflegen. Die Kräuterbutter flockenartig auf den Kartoffeln verteilen und die Kartoffeln salzen.

Bei 190 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben.

Nach 25 Minuten die Form aus dem Ofen nehmen. Gemüse dazugeben, mit Kräutersalz würzen und mit heißem (!) Fond aufgießen. Ca. 35 Minuten weitergaren, bis die Kartoffeln bissfest sind und sich das Fleisch von den Keulen löst.

Anne J. Thysell, geprüfte Weinakademikerin und INTERSPAR-Weinexpertin

MEINE EMPFEHLUNG

Dies ist eines meiner absoluten Lieblingsgerichte. Das Geheimnis sind die getrockneten Oliven, sie geben dem Gericht einen einzigartigen Geschmack und verleihen ihm zusätzliche Würze. Ideal dazu passt ein eleganter, saftiger Rotwein wie der Meinklang Blaufränkisch. Typisch für Bio-/biodynamische Weine sind meist etwas weniger Alkohol und mehr Frische. Dadurch harmonieren sie ideal mit dem mediterranen Stil.

Meinklang Blaufränkisch BIODYNAMISCH 2018

0,75 l, Burgenland, Neusiedlersee
frisch & fruchtig

9,99

64 @

Nr. 5879373