



Hähnchenkeulen in Lauch-Rahm-Soße

Zutaten:

6 Hähnchenkeulchen
1 Stange Lauch
1 Schalotte oder Zwiebel
7 Kirschtomaten
500 ml Sahne
300 g Kartoffeln
Butter, Senf
Salz, Pfeffer und Kräuter



Zubereitung:

Gebe jeweils ein kleines Stück Butter und ein Kräuter deiner Wahl (beispielsweise Salbei) auf deine Hähnchenteile. Rolle deine Hähnchenteile zusammen und benutze ein Zweig Rosmarin als Spieß. Gebe anschließend deine fertigen Hähnchenkeulen in eine gefettete Pfanne. Für den besseren Geschmack füge noch eine geschnittene Zwiebel oder Schalotte hinzu. Nun kümmere dich um den Lauch, indem du ihn von der Wurzel entfernst und anschließend in Streifen schneidest. Gebe den Lauch auch in die Pfanne zu den Hähnchenkeulchen. Vergiss nicht die Keulen zu wenden. Nun gebe die Sahne mit etwas Senf zu den Hähnchenkeulen dazu. Lasse die Hähnchenpfanne für circa 10 Minuten kochen. Tipp: Wenn die Sahne zu dick wird, gebe etwas Wasser hinzu.

Falls du dein Gericht als „One Pot-Gericht“ zubereiten möchtest, dann schneide die Kartoffeln in kleine Würfel und gebe sie anschließend zu den Hähnchenkeulen in die Pfanne.

Falls nicht: Nimm eine zweite Pfanne zur Hand und gebe etwas Öl hinein. Nun schneide die Kartoffeln in gleichmäßige, dünne Scheiben und gebe sie in die gefettete Pfanne. Lasse die Kartoffelspalten für circa 5 Minuten braten. Nun würze die Kartoffeln mit etwas Salz und Pfeffer. Die Kirschtomaten gegen Ende in die Hähnchenpfanne geben. Nach rund 15 Minuten können die Hähnchenkeulen zusammen mit den Kartoffeln angerichtet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen & Guten Appetit :)



**FRANKEN
FERNSEHEN**