

Hänchenkeule – provenzalische Art



Zutaten:

- 4 Hähnchenkeulen
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 g Zwiebeln, klein gehackt
- 10 g zerdrückte Knoblauchzehen
- 2 frische Zweige Rosmarin
- Salz; Pfeffer
- 20 ml Olivenöl

Zubereitung:

Wein mit fein gehackten Zwiebeln und dem zerdrückten Knoblauch verrühren. Die Hähnchenkeulen darin mit den frischen Rosmarinzweigen mindestens 12 Stunden marinieren. Herausnehmen, abtupfen, salzen und pfeffern.

Am Rost grillen oder im Ofen in einer Kasserolle braten, dabei die Haut immer wieder mit Olivennöl einpinseln. Die Hähnchenkeulen sind nach ca. 35-40 Minuten fertig.

Besonders für den Grill kann die Garzeit verringert werden, indem man die Keulen an einer Seite aufschneidet und wie einen Schmetterling aufklappt. Zuerst die Seite mit dem Fleisch nach unten legen, anschließend wenden, damit die Haut schön kross wird.

Dazu passen:

Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln, entweder vom Grill oder in der Kasserolle mitgebraten.