



MEIN GENUSS



Hähnchen mit Salbei



It's a match!

It's a match! Unser Tellicherry-Pfeffer verleiht scharfe Aromen und hat einen vollen, nussigen Geschmack!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Hähnchenkeulen abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und frisch gemahlenem Tellicherry-Pfeffer würzen. Gemüsezwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und andrücken. Cherrytomaten halbieren.
- 2 Zum Braten geeignetes Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenkeulen und die Cherrytomaten rundum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Hitze herunterschalten und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch glasig anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen.
- 3 Die eingelegte Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Salbei in die Sauce geben. Das Tomatenmark unterrühren, mit Salz, Tellicherry-Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 4 Die Hähnchenkeulen mit den Tomaten in die Sauce geben und mit aufgelegtem Deckel etwa **30 Minuten** schmoren. Während das Hähnchen gart, den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.
- 5 Das Hähnchen aus der Sauce nehmen und im Backofen auf höchster Einschubhöhe unter ständiger Beobachtung appetitlich braun grillen. Nun erhält die Sauce den letzten Schliff. Oliven und Kapern in die Sauce geben und alles bei geöffnetem Deckel auf höchster Flamme einreduzieren lassen.
- 6 Die Blätter von den Petersilienstängeln zupfen und klein hacken. Den Salbei aus der Sauce entfernen. Die Hähnchenkeulen mit der Sauce anrichten, mit der Petersilie bestreuen und genießen!

Zutaten

4 Hähnchenkeulen
1 Gemüsezwiebel
4 Knoblauchzehen
1 eingelegte Zitrone
3 Stängel Salbei
150 g Cherrytomaten
250 ml Geflügelfond
1 TL Tellicherry-Pfeffer, frisch gemahlen
1 Handvoll schwarze Oliven, entkernt
1 EL Tomatenmark
3 Stängel glatte Petersilie
Salz
Olivenöl
Zucker
Kapern

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.