

Linda Brückmann

User

Balsamicogemüsehenderl

Hauptspeise

Fleischgerichte

Geflügelgerichte

Reisgerichte

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Hühnerkeulen salzen und pfeffern in Mehl wenden und in Öl anbraten im Bratenfett Speck, Knoblauch, Zwiebel Paprika kurz anbraten mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Essig und Suppe dazugießen alles in den Crock geben und 1 Std auf High und 2 1/2 Std auf Low. Wenn nötig etwas binden. Man kann auch noch 2 EL Creme Fraiche dazugeben. Das ganze kann man natürlich auch im Backofen machen: bei niedriger Temperatur garen.



ZUTATEN

4-6 Stk. Hühnerkeulen

1 Stk. rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 rote Paprika

2 grüne Paprika

1 Zucchini

2 Karotten

100 g durchwachsener
Speck

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Paprikapulver

2 TL Zucker

10 EL Balsamico-Essig

200 ml Hühnerbouillon