

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hühnerkeulen à 250 g	St.	4	6
Öl	EL	2	3
Hühnerbrühe (Instant)	ml	250	375
Maiskörner (Dose)	g	300	450
Chilisauce	EL	8	12
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Hühnerbrühe herstellen und zum Kochen bringen.
3. Mais abgießen.

ZUBEREITUNG:

1. Keulen in Öl kräftig anbraten.
2. Auflaufform mit Brühe füllen. Mais zugeben. Mit $\frac{1}{2}$ der Chilisauce würzen.
3. Die Keulen pfeffern und salzen und dann auf den Mais legen. Restliche Chilisauce darüber geben.
4. Form in den Ofen geben und 20 Minuten garen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette mit Knoblauchbutter, geröstete. / Weißwein (Frascati)
- ➔ *Anstelle der Hühnerkeulen kann man auch zwei fertige Grillhähnchen verwenden.*

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		20