

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 2 Stunden
 Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Hähnchenkeulen ¹ à ~ 250 - 300 g	St.	4	6
Zitronen	St.	2 - 3	
Oliven schwarz mit Stein	g	100	150
Zwiebeln	St.	2	3
Knoblauchzehen	St.	4	6
Kleine Strauch- o. Cocktailtomaten	g	350	500
Thymianzweige	St.	2	3
Rosmarinzweige	St.	2	3
Salz			
Pfeffer			
Olivenöl	EL	4	6

VORBEREITEN:

1. Keulen waschen, abtrocknen und mit Zitronensaft kurz marinieren.
2. Zwiebeln und Knoblauch würfeln.
3. Ofen auf 280-300° vorheizen.

¹ Als Hauptgericht mit Vorspeise usw. reicht eine Keule pro Person, sonst muss man zwei Keulen pro Person vorsehen.

ZUBEREITUNG:

1. Keulen in eine feuerfeste Form betten.
2. Oliven, Zwiebeln, Knoblauch sowie die Tomaten drum herum verteilen.
3. Alles pfeffern und gut salzen, Rosmarin- und Thymianzweige beilegen und das Olivenöl darüber gleichmäßig verteilen.
4. Die Form in den Ofen schieben und das Gericht zunächst bei höchster Temperatur 20 Minuten anbraten.
5. Die Temperatur auf 100° zurücknehmen und dann das Gericht noch etwa 1 bis 1 ¼ Stunde garen lassen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Ciabatta / Gigondas (Côtes du Rhône)



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u	300		20
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	100	1	15