



# HÜHNERKEULEN IN SPECK-PAPRIKA-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Hühnerkeulen à 250 g
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE SAUCE

- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 3 EL Zwiebel(n), fein gehackt
- 3 EL Geräucherter Bauchspeck, gewürfelt
- 1 Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt
- 1 Grüne Paprikaschote(n), klein gewürfelt
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 Rosmarinzweige
- 4 Knoblauchzehe(n), ungeschält
- 2 EL Mehl, zum Bestäuben
- 100 ml Weißwein, trocken
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Die Hühnerkeulen jeweils am Gelenk durchschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl rundum scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Für die Sauce: Zwiebeln, Speck- und Paprikawürfel im Bratenrückstand anrösten. Paprikapulver, Rosmarinzweige, Knoblauch und Mehl dazugeben und ein paar Minuten weiterrösten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen.
3. Hühnerkeulen in die Sauce geben und ca. 15 Minuten zugedeckt schmoren, die Keulen dabei öfters wenden.
4. Hühnerkeulen herausnehmen und warm stellen.
5. Die Sauce weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
6. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und servieren.