

Hähnchenkeulen auf Paprikagemüse

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 90 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- Jodsalz
- 600 g Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Öl
- 4 Hähnchenkeulen (a ca. 250 g)
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Geflügelbrühe
- 3 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3229 kJ
Energie (Kilokalorien):	773 kcal
Fett:	38 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	54 g
davon Zucker:	15 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	49 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. 1 Packung Pfanni Kartoffelknödel „halb & halb“ nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Knödel aus dem Wasser nehmen, kalt abspülen, aus dem Kochbeutel nehmen und in Scheiben schneiden.

2. 600 g Paprika putzen, halbieren und in Stücke schneiden. 2 Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. 1 Bund Petersilie abspülen,

trocken tupfen und fein hacken.

3. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. 4 Hähnchenkeulen salzen und pfeffern und im Öl rundherum bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Paprika zugeben und 5 Minuten mitbraten. 1 TL Zucker darüberstreuen, 2 EL Tomatenmark zugeben und 2–3 Minuten weiter garen.

4. Alles in eine feuerfeste Form geben, 500 ml Brühe zugießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 45 Minuten garen. Knödel zugeben, 3 EL Mondamin Saucenbinder „dunkel" einrühren und Hähnchenkeulen auf Paprikagemüse ohne Deckel weitere 15 Minuten garen.

5. Gericht aus dem Ofen nehmen mit Petersilie bestreuen und Hähnchenkeulen auf Paprikagemüse servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen