

# Rezept Hühnerkeulen

# geschmorte

## Zutaten:

12 Hühnerkeulen  
2El Mehl  
75g Butter  
200ml Geflügelbrühe  
1 Petersilie  
150ml Sherry  
150ml Sahne  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Etwas Salz und Pfeffer unter das Mehl mischen und die Keulen darin wenden. Butter im Topf erhitzen und die Keulen von allen Seiten hellbraun braten. Keulen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Bratbutter bis auf 2 – 3 El herausnehmen.

Die Brühe zugießen und bei kleiner Hitze alles losrühren. Ungefähr 10 Stängel Petersilie, Sherry zufügen und kurz durchkochen lassen. Die Hitze runter stellen und die Keulen in die Flüssigkeit legen, im zugedeckten Topf 25 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen wieder zur Seite stellen, Sauce durchsieben und die

Schmorflüssigkeit einkochen lassen bis 1/3 noch vorhanden ist, Sahne zufügen und unter rühren eindampfen lassen bis sie leicht gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer noch mal abschmecken.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)