



Zimthähnchenkeule in Glühweinsoße

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen *
- 1 EL dunkler Balsamico
- 1 EL Honig*
- etwas Chilipulver
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln*
- ½ Liter Glühwein*
- 1 EL Schmand

Zubereitung

1. Keulen von allen Seiten salzen. Die untere Seite der Keule mit Chilipulver und Zimt bestreuen
2. Eine Mischung aus Balsamico, Honig, Zimt und Chilipulver anrühren. Die Hautseite (obere) damit bestreichen
3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Am Schluss soll die Hautseite nach oben zeigen
4. Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten sowie Salzen und Pfeffern, mit Glühwein ablöschen
5. Keulen aus der Pfanne auf einen Teller geben, die Soße in eine Auflaufform geben, die Hähnchen wieder hineingeben und eine Stunde auf Umluft, 170°C braten lassen
6. Nach der Garzeit die Keulen herausnehmen, die Soße pürieren und den Schmand einrühren, nach Bedarf mit etwas Speisestärke andicken.
7. Keulen wieder in die Soße geben, servieren