

## Hühnerkeulen mit Gemüse und Kartoffel

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hühnerkeulen
- 2 Zwiebeln
- Einige Kartoffel
- 2 Fenchelknollen
- 1 Paprika gelb
- 1 Paprika rot
- 2 Tomaten
- ¼ - ½ Ltr. Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Paprikapulver scharf
- Salz
- Pfeffer



### Zubereitung:

- Die Hühnerkeulen waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit Olivenöl einpinseln und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben.
- In einen großen eingefetteten Bräter legen.
- Die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Zwiebel schälen, halbieren, Fenchel halbieren und den Strunk herausschneiden, Paprika entkernen, Tomaten halbieren.
- Das Gemüse zu den Keulen legen, mit der Brühe aufgießen und im Backofen ca. 40 Minuten bei 175 °C garen.
- Öfters mit der Brühe übergießen.

Guten Appetit wünscht Andrea Hoch.