

### Schmorkeule vom Maishähnchen

Personen: 2 | Schwierigkeitsgrad: leicht | Autor: Botho Stein | Kategorie: Geflügel

#### Zutaten

- 2 Maishähnchenkeulen (Art. 5403)
- 150 g je braune und weiße Champignons
- 300 ml Geflügelbrühe/-fond (Art. 8063)
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Zwiebel(n)
- 30 g Petersilie
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 Fenchel
- 1 Karotte
- 50 g Butter
- Salz (Pink Salt Flakes, Art. 8028)
- Öl, Pfeffer
- Topf (geeignet für Backofen)



#### Zubereitung

Als erste Schritte die Champignons putzen und, je Größe, halbieren bzw. vierteln, Karotte schälen und klein schneiden. Zwiebel(n), Petersilie und den Fenchel zerkleinern.

Butter in einen beschichteten Topf geben und erhitzen. Maishähnchenkeulen mit etwas Salz bestreuen und in dem Topf mit der geschmolzenen Butter anbraten.

Wenn die Keulen Farbe angenommen haben, aus dem Topf nehmen und die Pilze anbraten. Pilze beiseite stellen und nun die Zwiebeln mit Öl und etwas Salz anbraten. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, den kleingeschnittenen Fenchel und die Karotte dazugeben, die Pilze untermischen und mit Pfeffer würzen. Nun die Keulen sowie die Geflügelbrühe zufügen. Das Ganze aufkochen lassen und anschließend für ca. 1 ½ Stunden bei 160°C Ober-/Unterhitze in den Backofen stellen.

Topf aus dem Backofen nehmen, Keulen entnehmen und das Pilz-Fenchel-Gemisch mit 150 g Crème fraîche und Petersilie verfeinern. Das Gemüse auf Tellern anrichten, Hähnchenkeulen darauf arrangieren und mit Sud übergießen. Zum Abschluss mit Zitronenabrieb und ggf. Salz und Pfeffer würzen.