

## Hähnchenkeulen mit Rosenkohl & Möhren

### Zutaten für 4 Personen:

350g	Möhren
500g	Rosenkohl
2	Zwiebeln
4	Hähnchenkeulen (ca. 1,2kg)
Salz & Pfeffer	
1 TL	Paprika, edelsüß
2 EL	Öl
1	Lorbeerblatt
1 EL	Hühnerbrühe

### Zubereitung:

Möhren schälen, waschen und in große Stücke schneiden.  
Rosenkohl putzen, waschen und evtl. halbieren.  
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Hähnchenkeulen im Gelenk teilen, waschen und trocken tupfen.  
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Keulen darin rundherum anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln, Rosenkohl und Möhren im heißen Bratfett anbraten.  
Mit Salz & Pfeffer würzen.  
Gut ½ l Wasser zugießen, aufkochen. Lorbeer und Brühe zufügen,  
Hähnchenkeulen draufsetzen.

Offen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C) ca. 45 Minuten schmoren.