

Wohlige Winterküche
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Januar – Februar 2019
 Rezept/Foto: © deutsches-gefluegel.de

Hähnchenkeulen in Speck mit Rosmarin und Polenta

Zutaten für 4 Personen

6 Hähnchenkeulen, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 6 Scheiben Speck, einige Zweige Rosmarin, 2-3 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 3 Zweige Thymian, 500 ml Geflügelbrühe, 250 ml Sahne, frisch geriebene Muskatnuss, 150 g Polenta-Grieß, 40 g Butter, 50 g Parmesan, 80 g getrocknete Tomaten aus dem Glas



Zubereitung:

Hähnchenkeulen von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln, mit einem Rosmarinzweig spicken und in eine Auflaufform geben. Die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken andrücken und dazu geben. Alles mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 30 Minuten knusprig backen. In der Zwischenzeit Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Brühe mit der Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Unter ständigem Rühren den Polenta-Grieß dazu geben und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Thymian, Butter und Parmesan unterrühren. Die Keulen mit Polenta und getrockneten Tomaten servieren.