

Hähnchenkeulen mit Chorizo aus dem DO

4 Hähnchenkeulen
2 Chorizo
2 rote Spitzpaprika
2 grüne Spitzpaprika
5 kleinere Strauchtomaten
1 kleine Dose(150g) Mais
2 Dosen stückige Tomaten (je 400g)
1 Glas grüne Oliven mit Mandel gefüllt

Hähnchenkeulen mit RUB nach Wahl würzen, ich habe Señor Chorizo von Royal Spice benutzt.
Spitzpaprika entkernen und in gröbere Stücke schneiden.
Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen und vierteln.
Chorizo in Scheiben schneiden

Hähnchenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten und zur Seite stellen.
Chorizo anbraten, bzw. das Fett ein wenig auslassen.
Paprika zugeben, so wie Tomaten, Mais und Oliven.
Alles kurz mit anbraten und mit den stückige Tomaten ablöschen.
Mit etwas Salz und RUB würzen.
Gut vermengen, dann die Hähnchenkeulen wieder zugeben.
Deckel schließen und Kohlen verteilen