

Hähnchen Oberschenkel mit Backpflaumen



Zutaten für zwei Personen:

2 Hähnchen Oberschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL neutrales Öl
150 ml kräftige Gemüsebrühe
6 Backpflaumen
30 ml Sahne oder 1-2 EL
Crème fraîche bzw. eine Ecke
Butter

1. Hähnchen Oberschenkel trocken tupfen. Salzen und pfeffern.

2. Hähnchen Oberschenkel in einer kleineren beschichteten Pfanne auf allen Seiten anbraten, mit einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen. Backpflaumen zugeben, aufkochen lassen und das Ganze in ca. 40-50 Minuten bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze (bei uns: 1 von 9) schmoren.

3. Zum Schluss etwas Sahne zugeben und die Sauce bei offenem Deckel auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Oder die Sauce mit etwas Crème fraîche oder Butter aufmontieren.

Hinweise:

Ein Alltagsgericht, es eignet sich auch zum Aufwärmen am nächsten Tag.

Beilagenempfehlung sind Spiralnudeln und/oder ein gemischter Salat. Bratkartoffeln wie auf dem Bild sind auch ok, aber bitte keine Pellkartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023