

Hähnchenschenkel aus dem Backofen



Zutaten für drei Personen:

3 Hähnchenschenkel

Salz

50 g Butter

optional 2-3 Rosmarinzwige

optional 2 Knoblauchzehen

optional 2 Scheiben Ingwer

Sauce:

200 ml trockener Weißwein

100 ml kräftige Hühnerbrühe

50 ml Sahne

1 knapper TL Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

Besondere Hilfsmittel:

Rostaufsatz für das Backblech

1. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Hähnchenschenkel kräftig salzen. Auf einen Rostaufsatz für das Backblech legen und 30 Minuten bei 180° garen.

3. Die Hähnchenschenkel mit flüssiger Butter bestreichen und weitere 30 Minuten garen, bis sie schön gebräunt sind. Zwischendurch nochmals bestreichen.

4. Bratensatz etwa 10-15 min vor dem Ende mit 100 ml Hühnerbrühe ablöschen.

5. Optional noch mit Butter, Rosmarinzwigen und Knoblauch in einer Pfanne etwas nachbraten.

Sauce:

1. Weißwein auf etwa 1/3 einreduzieren.

2. Hühnerbrühe, Sahne und Senf zugeben und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Optional Sauce aus dem Backblech bzw. Bräter untermischen.

Hinweise:

Die Haut wird bei dieser Zubereitungsart schön kross.

Wenn man keinen Rostaufsatz für das Backblech hat setzt man die Schenkel auf den Backofenrost und schiebt ein Backblech unter.

Die mediterrane Note erhält das Gericht durch das Nachbraten mit Gewürzen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 13.07.2017