Hähnchenunterschenkel mit Kartoffel-Karottengemüse



Zutaten für 1-2 Personen:

2 Hähnchenunterschenkel

Cayenne-Pfeffer

75 ml kräftige Hühnerbrühe

3 EL Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Hähnchenunterschenkel mit Cayennepfeffer würzen.

3. Hähnchenunterschenkel in einer kleineren, backofengeeigneten Pfanne ca. 40 Minuten im Backofen garen.

4. Mit 75 ml kräftiger Hühnerbrühe ablöschen, 3 EL Sahne zugeben und auf einer Herdplatte die Sauce auf die gewünschte Konsistenz bei höherer Hitze einköcheln.

5. Sauce zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Kartoffel-Karottengemüse siehe eigenes Rezept.

Die Garzeit hängt ein wenig von der Größe der Unterschenkel ab. Eher etwas länger garen, Hähnchenfleisch soll stets durchgebraten sein.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 11.06.2024

© 2024 Walter Reithmayer, München