Hähnchenflügel, in der Pfanne geschmort



Zutaten für zwei Personen:

4-6 Hähnchenflügel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 EL Olivenöl

150 ml kräftige Hühnerbrühe

3-4 EL Sahne

8-12 schwarze oder grüne Oliven

1. Hähnchenflügel teilen, waschen und trocknen. Kräftig salzen und pfeffern.

2. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze einige Minuten auf beiden Seiten anbraten, bis sie eine schöne Farbe annehmen.

3. Mit der Hühnerbrühe aufgießen, die Oliven zugeben und Deckel aufsetzen.

4. Bei eher milder Hitze 30-40 Minuten schmoren. Nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Dann Deckel abnehmen, Sahne zugießen und die Sauce nach Geschmack einköcheln. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Zusammen mit einem gemischten Salat ist das ein wenig aufwändiges, einfaches und leichtes Mittags- oder Abendgericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024

© 2024 Walter Reithmayer, München