

# Canapés mit Hähnchen und Wildpreiselbeeren



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

Remoulade

Wildpreiselbeeren

## Hähnchenunterschenkel:

6 Hähnchenunterschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Olivenöl

150 ml Hühnerbrühe

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Einen Strang Remoulade auf jede Scheibe geben. Die erkalteten Hähnchenunterschenkel auf ein Schneidbrett legen, rechts und links je eine Scheibe Fleisch abschneiden. Aufpassen, dass man nicht Knochen oder Knorpel mitnimmt. Reste anderweitig verwenden. Je ein Stück Fleisch auf die Scheiben legen und mit Wildpreiselbeeren garnieren.

## Hähnchenunterschenkel:

1. Hähnchenunterschenkel salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl resch anbraten.

2. Mit Hühnerbrühe ablöschen und knapp 60 Minuten bei geschlossenem Deckel auf sehr geringer Hitze garen. Gelegentlich nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist.

3. Hähnchenunterschenkel erkalten lassen, dann ohne Sauce im Kühlschrank abgedeckt aufheben, geht auch über Nacht.

## Hinweise:

Das restliche Fleisch an den Hähnchenunterschenkeln kann man auslösen und mit Nudeln und Sauce warm essen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Partygerichte, Canapés, Fleisch, Geflügel, Huhn, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023