

Hähnchenoberschenkel mit Pilzen (Pressure Cook)



Zutaten für 3-4 Personen:

4 ausgelöste Hähnchenoberschenkel
1 TL Salz
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Paprika edelsüß
1 TL getrockneter Oregano
1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
350 g Champignons in Scheiben
200 ml Hühnerbrühe
6-8 Datteltomaten
1-2 EL Speisestärke, kalt angerührt
100 g Crème fraîche
frisch gehackte Petersilie

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Salz, Zwiebelpulver, Paprika edelsüß, Oregano und den Pfeffer in einem Schälchen mischen. Die Hähnchenoberschenkel mit Küchentüchern trocknen und die Gewürzmischung aufstreuen.

3. Auf *Sauté Hi* schalten, Olivenöl auf dem Boden des Topfes verteilen und die Hähnchenoberschenkel auf jeder Seite etwa 3 min braten. An den Rand schieben, die Champignonscheiben in die Mitte geben und unter Rühren etwa 2-3 min braten. Jetzt alles verrühren und Gerät mit *Cancel* ausschalten.

4. Hühnerbrühe angießen und alles verrühren. Deckel und Ventil vorschriftsmäßig schließen. Auf *Pressure Cook* schalten und die Zeit auf 7 min einstellen. Nach dem Ende 10 min warten, dann den Druck vorsichtig manuell ablassen.

5. Deckel vorsichtig öffnen. Die Hähnchenoberschenkel mit einer Zange entnehmen und in Alufolie ruhen lassen.

6. Auf *Sauté Hi* schalten, optional Datteltomaten zugeben, die kalt angerührte Speisestärke zugießen und die Sauce 5 min unter Rühren köcheln lassen. Crème fraîche einrühren, Hähnchenoberschenkel

wieder zugeben und komplett mit der Sauce überziehen. Mit *Cancel* ausschalten.

7. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Hinweise:

Mit Reis servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2023