

Hähnchenunterschenkel in Gemüsesauce



Zutaten für 16-20 Stück:

16-20 Hähnchenunterschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Olivenöl
1-2 Gemüsezwiebeln
2 mittlere Lauchstangen
4-8 größere Karotten
1-2 Scheiben Sellerie
2 EL Tomatenmark
300 ml kräftige Hühnerbrühe

1. Hähnchenunterschenkel waschen und gut trocknen. Kräftig salzen.
2. Hähnchenschenkel portionsweise in einer sehr großen Pfanne auf beiden Seiten je 3 Minuten anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Warm stellen.
3. Gemüse putzen und klein würfeln. Lauch längs halbieren und in daumenbreite Abschnitte teilen. Alles Gemüse in Olivenöl anschwitzen, dann etwas Tomatenmark mit angehen lassen. Mit Hühnerbrühe ablöschen und in einen großen Edelstahl-Bräter geben.

4. Die Hähnchenunterschenkel auf dieses Gemüsebett legen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200° mindestens eine Stunde schmoren. Bei Bedarf weitere Flüssigkeit nachgießen.
5. Sauce am Schluss probieren, eventuell noch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen. Oder auch mit Brühpulver.
6. Das Gericht kann dann im Backofen bei 120° 1-3 Stunden warm gehalten werden, ohne dass der Geschmack leidet.

Hinweise:

Eignet sich gut für ein warmes Buffet.

Kann auch schon mittags zubereitet werden, braucht man dann nur noch aufwärmen.

Gäste werden "aus dem Backofen" bedient. Oder man hält das in einer elektrischen Partypfanne warm.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023