

Hähnchenragout mit Artischockensauce



Zutaten für zwei Personen:

2-3 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

1/2 EL Olivenöl

4 Kirschtomaten als Dekoration
(optional)

Artischockensauce:

100 ml Weißwein

150 ml kräftige Hühnerbrühe

100 g eingelegte Artischocken-
böden

1 gehäufte EL Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hühnerbrühe und
Artischockenböden in
einen hohen Kunststoff-
becher geben und mit
einem Schneidestab fein
pürieren.

2. Hähnchenoberschenkel
auslösen und das Fleisch
in mundgerechte
Stückchen teilen. Salzen,
pfeffern und leicht mit
Mehl bestäuben. In wenig
Olivenöl in einer beschich-
teten Pfanne kurz durch-
braten und dann in Alufolie
warm stellen.

3. Bratensatz mit dem
Weißwein ablöschen, auf
1/3 einköcheln. Hühner-
brühe mit den ein-
gemixten Artischocken-
böden zugeben, Mascar-

pone unterrühren, nach
Geschmack einköcheln.
Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

4. Hähnchenfleisch mit
dem eventuell ausgetrete-
nen Saft wieder zugeben
und sofort servieren.

Hinweise:

Als Variante kann man statt
der Artischockenböden 100
g geröstete Paprika aus
dem Glas verwenden. Dann
ist es eben eine Paprika-
sauce.

Diese Hähnchenragouts
serviert man am besten auf
Bandnudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023