

Hähnchenunterschenkel aus dem Backofen



Zutaten für drei Personen:

6 Hähnchenunterschenkel

Salz

Butter

optional 2-3 Rosmarinzweige

optional 2 Knoblauchzehen

optional 2 Scheiben Ingwer

Sauce:

150 ml trockener Weißwein

100 ml kräftige Hühnerbrühe

50 ml Sahne

1/2 TL Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

Besondere Hilfsmittel:

Bräter mit Rosteinsatz

1. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Hähnchenschenkel waschen und trocken sowie kräftig salzen. Auf einen Rost in einem Bräter legen und 30 Minuten garen.

3. Die Hähnchenschenkel mit flüssiger Butter bestreichen und weitere 30 Minuten garen, bis sie schön gebräunt sind. Zwischendurch nochmals bestreichen.

4. Bratensatz mit 100 ml Hühnerbrühe ablöschen.

5. Optional noch mit Butter, Rosmarinzweigen und Knoblauch in einer Pfanne etwas nachbraten.

Sauce:

1. Weißwein auf etwa 1/3 einreduzieren.

2. Hühnerbrühe, Sahne und Senf zugeben und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Optional Sauce aus dem Bräter untermischen.

Hinweise:

Die Haut wird bei dieser Zubereitungsart schön kross.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran