

# Hähnchenunterschenkel in der Wok-Pfanne mit Kokosmilch



## Zutaten für 2-3 Personen:

5 Hähnchenunterschenkel oder  
4 Hähnchenoberschenkel

1-2 EL Erdnussöl

150 ml kräftige Hühnerbrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

einige Champignons

100 ml Kokosmilch

1. Die Hähnchenschenkel in der Wok-Pfanne mit etwas Erdnussöl kräftig auf allen Seiten anbraten. Danach mit 150 ml kräftiger Hühnerbrühe ablöschen und 20-25 min bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze garen.

2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zu den Hähnchenschenkeln geben und bei geschlossenem Deckel weitere 30 min auf kleiner Hitze garen.

3. Hähnchenschenkel jetzt entnehmen und in Alufolie ruhen lassen. Die Kokosmilch zugießen und die Sauce nach Wunsch einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Ganze Hähnchenschenkel sollte man bei diesem Gericht im Gelenk teilen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.03.2023