

# Dijon Chicken

## (Pressure cook)



### Zutaten für 3-4 Personen:

4 Hähnchen Oberschenkel  
150 ml Hühnerbrühe (1 TL  
Brühpulver)  
2 EL Olivenöl  
5 geh. TL Dijon-Senf  
3 EL Zitronensaft  
3 EL Limettensaft  
1-2 gepresste Knoblauchzehen  
1 EL getrockneter Estragon  
1/2 EL schwarzer Pfeffer  
1/2 EL Salz  
150 g Champignons (netto) in  
dickeren Scheiben  
1 EL Maisstärke, kalt angerührt

1. Hühnerbrühe, Olivenöl, Dijonsenf, Zitronensaft, Limettensaft, gepressten Knoblauch, Estragon, Pfeffer und Salz in einer Schüssel mischen.  
2. Die Hähnchen-  
oberschenkel mit der  
Hautseite nach oben in den  
Instant Pot einschichten.  
Die oben genannte Mixtur  
darüber gießen.  
Champignonscheiben  
darauf verteilen.  
3. Deckel und Ventil  
schließen. Pressure Cook  
high auf 15 min einstellen.  
Nach Zeitablauf den Topf  
15 min ruhen lassen, dann  
den Druck vorsichtig  
manuell ablassen. Deckel  
vorsichtig entfernen.

4. Den Grill des Backofens  
vorheizen. Die Hähnchen-  
oberschenkel mit einer  
Zange entnehmen, mit der  
Hautseite nach oben in  
eine backofenfeste Form  
geben und einige Minuten  
für eine schöne Bräunung  
übergrillen. Achtung:  
laufend beobachten, das  
kann sehr schnell gehen.

5. Inzwischen die kalt  
angerührte Speisestärke in  
die Sauce einrühren und  
auf Stellung Sauté Hi  
einige Minuten andicken.  
Instant Pot ausschalten.

6. Sauce auf vorgewärmte  
Teller geben und die  
gebräunten Hähnchen-  
oberschenkel darauf  
anrichten.

### Hinweise:

Als Beilage empfehlen wir  
zum Beispiel Gnocchi oder  
Polentaplatzchen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20  
min, Gesamtzeit ca. 65 min,  
Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.10.2024