

# Hähnchen Oberschenkel Cajun



## Zutaten für vier Personen:

8 Hähnchen Oberschenkel  
100 ml Sahne  
1 1/2 EL Senf  
ca. 100 g Semmelbrösel  
1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/2 TL Chilipulver  
2-4 TL Thymian  
2 Prisen Kreuzkümmel  
50 g Butter

## Sahnesauce mit Senf:

150 ml trockener Weißwein  
100 ml Sahne  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hähnchen Oberschenkel 15 min vorher aus der Kühlung nehmen.  
2. In einen Suppenteller 1/2 Becher süße oder saure Sahne geben. 1 1/2 EL Senf hinzufügen, gut mischen.  
3. Für die Panade: Semmelbrösel, Salz, Chilipulver, Pfeffer, Thymian und Kreuzkümmel mischen.  
4. Hähnchenteile zuerst in der Senfmarinade und dann in der Panademischung wenden. Eventuell Panade nach 4 Teilen durchmischen oder erneuern.

5. In einer ofenfesten Form bei 190° im Ofen 60 Minuten garen. Nach 30 Minuten mit flüssiger Butter beträufeln.

## Sahnesauce mit Senf:

1. 150 ml Weißwein auf die Hälfte einreduzieren, 100 ml Sahne dazu geben und weiter reduzieren.  
2. Einen TL Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Ein besonderes Gericht, geeignet auch für Einladungen.

Als Beilage eignen sich Maismehlkrapfen, ein Mischsalat oder saftiger Safranreis mit Erbsen und Tomaten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, amerikanisch, Cajun

Anregung: Marjie Lambert: Cajun Küche (Louisiana). Köln 1995, Könemann, S. 69  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 07.01.2024