

# Hähnchenunterschenkel mit Backpflaumen



## Zutaten für zwei Personen:

4 Hähnchenunterschenkel  
1 Scheibe Frühstücksspeck  
1 EL Olivenöl  
150 ml Gemüsebrühe  
6 Backpflaumen  
40 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hähnchenunterschenkel waschen und trocken tupfen. Salzen und pfeffern.
2. Frühstücksspeck fein würfeln.
3. Hähnchenunterschenkel und Frühstücksspeck in einer backofengeeigneten Pfanne auf allen Seiten anbraten, mit 150 ml Gemüsebrühe ablöschen. Backpflaumen zugeben und das ganze in ca. 35-40 Minuten bei 160° im Backofen fertig braten. Garprobe machen, die Unterschenkel müssen ganz durch sein.
4. Zum Schluss etwas Sahne zugießen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.

## Hinweise:

Das Gericht eignet sich auch zum Aufwärmen am nächsten Tag.

Beilagenempfehlung: Spiralnudeln und/oder ein gemischter Salat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023