

Hähnchenschenkel mit Marsala



Zutaten für vier Personen:

4 Hähnchenschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
1 große Gemüsezwiebel
1/4 Stange Lauch
2 Karotten
2 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
frischer Rosmarin oder Thymian
50 ml Marsala
150 ml kräftige Hühnerbrühe
1-2 Tomaten

1. Bei den Hähnchenkeulen den Knochen des Oberschenkels herauslösen. Von den Unterschenkeln ca. 2 cm abhacken und dort das Fleisch zurückschieben.
2. Hähnchenschenkel kräftig salzen und pfeffern und in einer großen backofengeeigneten Pfanne in Olivenöl zuerst auf der Hautseite, dann auf der anderen kräftig anbraten, je ca. vier Minuten. Anschließend in Alufolie warm stellen.
3. Ofen auf 180° vorheizen.
4. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Halbierter Lauch in Ringe schneiden. Karotten schälen und in

Scheiben schneiden.

5. Das Gemüse kräftig anbraten, mit Marsala ablöschen und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Rosmarin und Lorbeerblätter zugeben.

6. Hähnchenschenkel wieder zugeben und die Pfanne ohne Deckel für etwa eine Stunde in den Backofen geben. Nach 45 Minuten eventuell die Hitze zurücknehmen. Wenn die Schenkel sehr groß sind, entsprechend länger im Backofen garen. Gelegentlich begießen.

7. 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten grob würfeln und unterheben.

Hinweise:

Dazu passen zum Beispiel Bouillon-Kartoffeln, aber auch normale Pellkartoffeln, Spiralnudeln oder Reis.

Zum Gemüse kann man auch noch rote oder gelbe Paprika hinzunehmen, vorzugsweise mit abgezogener Schale. Auf Sellerie sollte man bei diesem Gericht verzichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023