

Hähnchenunterschenkel mit Jumbo Frites



Zutaten für zwei Personen:

3-4 Hähnchenunterschenkel

1/2 Zwiebel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

20 ml Weißwein

75 ml Gemüsebrühe

20 ml Sahne

1 Suppenteller Jumbo
Pommes frites (TK)

Besondere Hilfsmittel:

Fritteuse

Frittieröl

1. Hähnchenunterschenkel waschen und gut trocknen.

2. Kräftig mit Salz einreiben und in einer backofengeeigneten Pfanne in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten. Zum Schluss die gewürfelte Zwiebel etwas Farbe annehmen lassen.

3. Zuerst mit dem Weißwein und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.

4. Im Backofen bei 200° ca. 45 Minuten schmoren.

5. Eventuell die Sauce mit Sahne verfeinern und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Jumbo Pommes frites:

Brauchen nur 4-6 Minuten frittiert werden.

Hinweise:

Wenn man die Zwiebel zu früh in die Pfanne gibt, werden die Würfel leicht zu dunkel.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept : Kerstin, Foto: Walter
Stand 13.01.2023