

Hähnchenunterschenkel mit Schalotten, in Rotwein geschmort



Zutaten für zwei Personen:

2-4 Hähnchenunterschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL Olivenöl
ca. 400 ml trockener Rotwein
6 Schalotten
2 Thymianzweige
1/2 Knoblauchzehe
1/2 TL Hühnerbrühe instant

1. Hähnchenunterschenkel salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne in sehr wenig Olivenöl auf allen Seiten anbraten.
2. Mit Küchentüchern Fett aus der Pfanne tupfen und mit einer Tasse Rotwein ablöschen. 1/2 TL Brühpulver einrühren.
3. Mit Thymianzweigen, 1/2 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer würzen.
4. Schalotten schälen und längs halbieren.
5. Alles bei milder Hitze 30-45 Minuten schmoren. Dabei immer wieder Rotwein nachgießen. Zum Schluss die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

Hinweise:

Als Beilage eignen sich Nudeln oder Reis, keine Kartoffeln.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023