

Hähnchenunterschenkel im Schmortopf



Zutaten für drei Personen:

6 Hähnchenunterschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
1/2 Gemüsezwiebel
1 Karotte
1 Scheibe Knollensellerie
1 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein
100 ml kräftige Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe

1. Hähnchenunterschenkel waschen und trocknen.

2. Hähnchenunterschenkel im Topf in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten bis sie schön gebräunt sind. Eventuell in zwei Portionen braten, je nach Größe des Schmortopfes. Dann salzen, pfeffern und in Alufolie warm stellen.

3. Inzwischen die Gemüsezwiebel, die Karotte und die Selleriescheibe putzen und grob würfeln.

4. Gemüse im verbliebenen Bratfett anbraten, Tomatenmark zugeben und ebenfalls mit anschwitzen.

5. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas

einköcheln. Hühnerbrühe und die Unterschenkel zugeben, einmal kurz aufkochen und dann bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten schmoren.

6. Nach 30 Minuten Lorbeerblatt und in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben.

7. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Schmortopf auftragen.

Hinweise:

Das vorliegende Rezept kann vielfältig variiert werden. Man kann zum Beispiel nach der Hälfte der Zeit Oliven und Champignons zugeben. Man kann die Sauce passieren und mit etwas kalt angerührter Speisestärke binden. Dazu die Schenkel in Alufolie warm halten und die Sauce mit der Stärke 3-5 Minuten aufkochen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023