

Hähnchen Oberschenkel auf Wurzelgemüse



Zutaten für vier Personen:

8 Hähnchen Oberschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
2 Lauchstangen
8 Karotten
2 Scheiben Knollensellerie
200 ml kräftige Hühnerbrühe
40 g Butter

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Wurzelgemüse putzen und grob würfeln. Den Lauch längs halbieren und dann in 3 cm lange Abschnitte teilen. Wurzelgemüse in Olivenöl anbraten, mit der Hühnerbrühe ablöschen und in einen großen Bräter umfüllen.
3. Hähnchen Oberschenkel waschen und trocknen. Kräftig salzen. In einer großen Pfanne in Olivenöl zuerst vier Stück, dann den Rest resch anbraten. Mit der Hautseite nach oben auf das Wurzelgemüse setzen.
4. Im vorgeheizten

Backofen ca. 60 Minuten garen, nach 30 Minuten die Hähnchen Oberschenkel mit geschmolzener Butter begießen.
5. Nach Geschmack mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein einfaches und klares Hauptgericht. Preiswert.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023