

Hähnchen Oberschenkel mit Gorgonzolasauce und Spiralnudeln



Zutaten für zwei Personen:

4 Hähnchen Oberschenkel
Salz
Rosenpaprika
Paprika edelsüß
Cayenne-Pfeffer
1/2 EL neutrales Öl
150 ml kräftige Hühnerbrühe
30 ml Sahne

Gorgonzolasauce:

100 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne
100 ml Hühnerbrühe
75 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Nudeln:

100-150 g Spiralnudeln
Salz für das Kochwasser

1. Hähnchen Oberschenkel salzen und kräftig mit Rosenpaprika, Paprika edelsüß und Cayennepfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne in wenig neutralem Öl auf allen Seiten anbraten.
2. Mit kräftiger Hühnerbrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel etwa 45 min auf sehr milder Hitze schmoren. Bei Bedarf Hühnerbrühe oder Wasser nachgießen. Nach der Hälfte der Zeit die Hähnchen Oberschenkel umdrehen. Zum Schluss die Gorgonzolasauce einmischen und nochmals abschmecken.

Gorgonzolasauce:

1. Wein auf 1/3 einköcheln. Sahne und Brühe dazugeben und einköcheln.
2. Gorgonzola in Stückchen einrühren, etwas köcheln.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln:

Nudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.

Hinweise:

Spiralnudeln nehmen Sauce immer gut auf.

Bei den Mengenanteilen für die Gorgonzolasauce kann man variieren, man kann auch Gemüsebrühe verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023