

Ausgelöste Hähnchenoberschenkel mit Birne und Roquefort



Zutaten für drei Personen:

3 ausgelöste Hähnchenoberschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

Mehl zum Bestäuben

1-2 EL Olivenöl

1 Schuss trockener Weißwein

75 ml kräftige Gemüsebrühe

40 ml Sahne

50 g Roquefort

1 Birne

1. Birne längs vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden.
2. Hähnchenoberschenkel quer teilen, sodass insgesamt 6 dünne Scheiben entstehen. Auf beiden Seiten salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit italienischen Kräutern würzen.
3. In einer großen, beschichteten Pfanne portionsweise in wenig Olivenöl auf jeder Seite ca. 2-3 min braten, jeweils am Ende mit Alufolie abdecken und in Alufolie warm stellen.
4. Bratensatz mit Weißwein (oder anderem

Alkohol) ablöschen, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen, mit dem Roquefort verrühren, Birnenscheiben zugeben und nach Geschmack einköcheln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023