

Hähnchen Oberschenkel im Panini mit Zwiebel und Apfel



Zutaten für zwei Personen:

2 Panini-Brötchen
1 ausgelöster Hähnchen-
oberschenkel ohne Haut
1/2 EL Mehl
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL italienische Kräuter
1/2 EL Olivenöl
2-3 EL Crème fraîche
1-2 Blätter Eissalat
1 große rote Zwiebel
Zucker
Balsamico
1/2 Apfel
Crema di Balsamico (optional)

1. Hähnchenoberschenkel auslösen, Haut abziehen, quer in zwei dünne Scheiben teilen, zwischen Folie aus Gefrierbeuteln flach klopfen. In einer Mischung aus Mehl, Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern wälzen.

2. Grillpfanne gut vorheizen, dünn mit Olivenöl einstreichen und die Scheiben auf jeder Seite etwa 3 min grillen. Nach dem Umdrehen Hitze zurücknehmen und die Pfanne mit Alufolie abdecken. Nach dem Grillen die Scheiben in Alufolie ruhen lassen.

3. Von einer roten Zwiebel zwei relativ dicke Scheiben abschneiden. In Zucker

wälzen, in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu großer Hitze auf beiden Seiten braten, mit etwas Balsamico ablöschen, vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen.

4. Panini teilen, die unteren Hälften mit Crème fraîche bestreichen, passend geschnittenes Eissalatblatt auflegen, darauf je eine Scheibe des Hähnchenoberschenkels geben. Jetzt darauf die Zwiebelscheiben legen, mit etwas von dem Sud beträufeln.

5. Apfel waschen und in Scheiben, dann in feine Streifen teilen und auf den Zwiebeln verteilen. Obere Hälfte eventuell auch noch

mit Crème fraîche bestreichen.

6. Nach Geschmack noch mit Crema di Balsamico verzieren. Zum Servieren die Brötchen nicht zuklappen.

Hinweise:

Wenn man keine Panini-Brötchen bekommt, nimmt man normale längliche Brötchen.

Das Bild zeigt eine Realisierung mit einem länglichen Brötchen und einer Kaisersemmel.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 03.11.2024