

# Gefüllte Hähnchenschenkel



Zwei gefüllte, gegarte Hähnchenschenkel in einer Weißwein-Sahnesauce

Hähnchenschenkel kannte ich bisher nur in der allereinfachsten Variante: Würzen und in der Pfanne braten. Jetzt habe ich mir jedoch die Arbeit gemacht, vier Hähnchenschenkel zu entbeinen und zu füllen. Das Gericht ist für zwei Personen, wenn dazu noch Pasta für die gute Sauce gereicht wird, auch für vier Personen.

## **Zutaten:**

4 Hähnchenschenkel

## **Für die Füllung:**

4 Scheiben roher Schinken

4 Scheiben gekochter Schinken

1 Baguettebrötchen  
Milch  
2 EL geriebener Gouda  
3 Knoblauchzehen  
1 kleine, rote Spitzpaprika  
1 rote, thailändische Chilischote  
1 großer Zweig Rosmarin  
4 Zweige Salbei  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer

**Für die Sauce:**

Trockener Weißwein  
100 ml Sahne  
100 Hühnerfond



Ein ausgebeinter Hähnchenschenkel

Die vier Hähnchenschenkel entbeinen. Dazu mit einem sehr scharfen Messer die Schenkel an der Unterseite entlang

einschneiden. Dabei nicht die Außenhaut zerstören. Dann mit dem Messer das Fleisch um den Knochen abschaben und den Knochen aus dem Fleisch lösen.

Schneiden Sie für die Füllung die jeweils vier Scheiben roher und gekochter Schinken in kleine Würfel. Dann entfernen Sie von dem Baguettebrötchen die Kruste und schneiden das Innere in kleine Würfel. Diese Würfel weichen Sie in Milch ein. Schneiden Sie die Knoblauchzehen, den Spitzpaprika und die Chilischote klein. Dann zupfen Sie von dem Rosmarinzweig alle Blätter ab und nehmen die Salbeiblätter hinzu. Wenn Sie ein Wiegemesser – im Umgangsprachlichen auch „Wickel-Wackel“ genannt – besitzen, können Sie die Kräuter damit auf einem Schneidebrett in 1–2 Min. kleinhacken.

Geben Sie alles in eine größere Schüssel und geben Sie noch den Käse und das Ei hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann alles gut vermischen.



Zwei gefüllte Hähnchenschenkel

Salzen und pfeffern Sie die ausgebeinteten Hähnchenschenkel. Dann füllen Sie jeden Schenkel mit ca. 2–3 EL der Füllung.

Entweder mit Küchengarn zusammenbinden oder einfacher, mit zwei Zahnstochern zustecken.

Eigentlich sollen die gefüllten Hähnchenschenkel auf allen Seiten gut in Olivenöl angebraten werden. Da die Schenkel mit der Füllung aber ein recht fragiles Gebilde sind, reicht es auch, sie nur auf der Unterseite in einer großen Pfanne kräftig in heißem Öl anzubraten. Dann mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 30 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.



Vier gefüllte Hähnchenschenkel in der Pfanne im Weißweinsud

Die gegarten Hähnchenschenkel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Weißwein mit Sahne und Hühnerfond ablöschen. Man kann die Sauce noch ein wenig reduzieren lassen, aber der Weißwein ist durch die Zubereitung schon so würzig, dass sich dies fast erübrigt. Man kann die Sauce also schon nach wenigen Minuten verwenden.

Für eine Person braucht es ohne Zutaten zwei gefüllte Hähnchenschenkel. Möchte man jedoch noch Pasta dazubereiten, um die köstliche Sauce zu nutzen, dann reicht ein Hähnchenschenkel plus Pasta pro Person.