

# Hähnchenschenkel Stangensellerie

mit

Ich verwende gern Hähnchenschenkel mit Rückenstück. Da hat man etwas mehr Fleisch zu essen.

Und ich habe bei den Schenkeln mittlerweile die optimale Gardauer herausgefunden, um sie in einer Pfanne mit Deckel in einer Sauce aus Weißwein oder Rotwein zu garen. 15 Minuten sind genau die richtige Gardauer, um die Schenkel innen noch saftig und leicht rosé zu garen. 20 Minuten wären schon zuviel und würden das Fleisch völlig durchgaren und trocken machen.

Ich habe den Stangensellerie einfach nur kleingeschnitten, in etwas Butter gebraten und in einem Schluck Weißwein gegart. Nichts besonderes, aber lecker als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:798]