

Geschmorter, entbeinter Hähnchenschenkel in Rotweinsauce mit Kartoffelklößen



Mit sehr viel leckerer Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenteil
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 400 ml Vin de Pays
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Öl

Für die Kartoffelklöße:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Entbeint und geschmort

Zubereitung:

Hähnchenschenkel mit einem scharfen, spitzen Entbeinmesser entbeinen. Fleisch auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenschenkel nacheinander auf beiden Seiten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Sauce abschmecken.

Gegen Ende der Schmorzeit Kartoffelklöße nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils einen Hähnchenschenkel auf einen Teller geben. Jeweils 3 Kartoffelklöße dazugeben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenfleisch mit Gemüse in Char-Siu-Sauce auf schwarzen Reismudeln



Mit entbeinten Hähnchenschenkeln

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück (alternativ 1 Hähnchenbrustfilet)
- 1 kleiner Mini Pak Choi
- einige Blätter Chinakohl
- Fisch-Sauce
- 2 EL Char-Siu-Sauce (Chinesische Barbecue-Marinade)
- etwas Kochwasser der Nudeln
- Sesamöl
- 250 g schwarze Reismudeln (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 8 Min.



Und schwarzen Nudeln

Zubereitung:

Hähnchenschenkel entbeinen. Fleisch in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Mini Pak Choi und Chinakohl putzen und quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser bei geringer Temperatur 8 Minuten garen.

Parallel dazu öl in einer Wokpfanne erhitzen und Hähnchenfleisch darin kurz anbraten und pfannenrühren. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Etwas Fisch-Sauce dazugeben. Char-Sui-Sauce ebenfalls dazugeben. Mit etwas Kochwasser der Nudeln verlängern. Etwas vermischen und kurz köcheln lassen.

Nudeln in ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten.

Nudeln auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Hähnchenfleisch mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierteller **mit**
Hähnchenschenkel **und**
Kartoffelspalten



Alles aus der Fritteuse

Sie mögen es sicherlich manchmal auch kurz und knapp.

Und da hilft solch ein Küchengerät wie die Fritteuse doch schon sehr. Diese Zutaten kommen einfach nur in die Fritteuse. Fertig. Und nach 10 Minuten haben Sie eine fertige Mahlzeit.

Die auch noch sehr lecker schmeckt. Auch wenn sie manchen sehr einfach anmutet.

Aber kein langes Stehen mehr in der Küche.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel
- 6 normale Bio-Kartoffeln
- 6 rotschalige Bio-Kartoffeln
- Fleischgewürzmischung
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 10

Min.



Knuspriger Hähnchenschenkel und ebensolche Kartoffelspalten
Schenkel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen und
einreiben.

Kartoffeln längs vierteln und in eine Schüssel geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Zuerst die Hähnchenschenkel für 4 Minuten in das siedende Fett
geben und frittieren.

Dann für weitere 6 Minuten die Kartoffelspalten dazugeben und
mit frittieren.

Wenn Sie nur eine kleine Fritteuse haben, müssen Sie die
Zubereitung eventuell auf zwei Durchgänge verteilen.

Frittiergut herausnehmen, auf Küchenpapier geben und abtropfen
lassen. Kartoffelspalten salzen.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben.

Kartoffelspalten dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenschenkel mit Stangensellerie

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]

Überbackene Hähnchenschenkel

in Kräuter-Käse-Sauce mit Basmati-Reis

Ein einfaches Gericht. Ich habe Hähnchenschenkel mit Rückenteil verwendet, damit man beim Essen mehr Fleisch zum Verzehren hat.

Die Sauce bilde ich aus trockenem Weißwein, frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian und geriebenem Gouda.

Die Hähnchenschenkel überbacke ich noch ein wenig, indem ich geriebenen Gouda auf sie gebe.

Die Sauce gelingt sehr lecker und schmackhaft.

Als Beilage wähle ich Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:294]

Hähnchenschenkel mit Cocktail-Tomaten in Rotwein-Sauce

Hähnchenschenkel. Scharf angebraten.

Gegart in einer Rotwein-Sauce mit Cocktail-Tomaten.

Ich gare die Schenkel zugedeckt für 10 Minuten in der Sauce.

Dann noch 5 Minuten unzugedeckt, um die Sauce etwas zu reduzieren.

15 Minuten reichen, um Hähnchenschenkel durchzugaren.

[amd-zlrecipe-recipe:279]

Hähnchenschenkel mit Wurzeln

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet.

Ich wähle Hähnchenschenkel mit einem Rückenstück, denn da ist mehr Fleisch dran.

Als Beilage wähle ich Wurzeln, und zwar Bio-Mini-Wurzeln oder auch als Snack-Wurzeln bezeichnet. Ich schäle sie nicht, denn es sind Bio-Wurzeln. Und ein kleiner Stielansatz vom Wurzelgrün schadet auch nicht und kann mitgegessen werden.

Das Ganze in einem schmackhaften und aromatischen Weißwein-Sößchen.

[amd-zlrecipe-recipe:248]

Hähnchenschenkel mit Mini-Wok-Choi in Weißwein-Sauce

Ich bereite Hähnchenschenkel mit Rückenanteil zu. Dazu würze ich sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer von allen Seiten. Brate sie in Butter an. Und lösche mit einem großen Schuss Weißwein ab.

Ich gare die Hähnchenschenkel jeweils in einer Pfanne mit Deckel etwa 15 Minuten. Nach 10 Minuten Garzeit gebe ich Mini-Wok-Choi hinzu und gare diese die restlichen 5 Minuten mit.

[amd-zlrecipe-recipe:166]