

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse auf Kartoffelwürfeln



Mit kross gebratenen Kartoffelwürfeln

Für das Geschnetzelte habe ich es mir einfach gemacht und zwei Schenkel mit Rückenstück verwendet.

Und habe diese einfach mit dem Entbeinmesser entbeint und das Fleisch kleingeschnitten.

Dazu gibt es diverses Gemüse.

Ein kleines Sößchen bilde ich aus einem Schluck Sauvignon blanc.

Und als Beilage gibt es Bratkartoffeln aus kross gebratenen Kartoffelwürfeln.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Geflügelgewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 12 mittlere Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 10 Kirschtomaten
- 6 große, braune Champignons
- Sauvignon blanc
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit entbeintem Hähnchenschenkel

Schenkel entbeinen.

Fleisch in kurze Streifen schneiden.

In eine Schüssel geben, mit der Gewürzmischung und Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Kartoffeln schälen.

In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. Zwiebeln dabei in lange Streifen schneiden.

Kirschtomaten achteln.

Champignons halbieren und dann in feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und Fleisch und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit einem Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Abschmecken.

Kartoffelwürfel auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Gemüse und etwas Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Marinierter Hähnchenschenkel mit schmalen Bandnudeln



Schmale Bandnudeln mit Pesto

Erneut ein schönes Rezept für die Zubereitung eines frischen Pestos.

Zum Marinieren der Hähnchenteile. Und als Geschmacksgeber für die Pasta.

Das Pesto heißt offiziell eigentlich Rucola-Mandel-Pesto, auch wenn ich es im Titel des Rezepts nicht explizit genannt habe.

Es ist einfach und schnell zubereitet.

Und man benötigt fast keine andere Würzmittel mehr für das Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Riesling
- Salz
- 250 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

Für das Pesto:

- 50 g Rucola
- 50 g Mandeln
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross angebraten, in Weißwein gegart

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe ebenfalls fein reiben. Dazugeben.

Rucola und Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen großen Schluck Öl dazugeben.

Alles in der Küchenmaschine zu einem feinen, sämigen Pesto verarbeiten.

Schenkel mit dem Pesto mit einem Kochpinsel auf jeweils beiden Seiten einreiben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schenkel auf beiden Seiten kross anbraten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser 6 Minuten garen.

Hähnchenschenkel auf zwei Teller geben. Eventuell salzen. Warmhalten.

Pesto zum Riesling in der Pfanne geben und erhitzen.

Pasta zum Pesto geben und darin vermischen.

Pasta auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Entenschenkel mit Linguine



Lecker gegart

Entenschenkel gibt es beim Discounter meistens auch noch mit einem Teil des Rückenstücks zu kaufen. So hat man ein wenig mehr Fleisch zum Essen, als wenn man nur den Schenkel zubereitet.

Entenfleisch brät man am besten oder grillt es. Oder schmort es in der Pfanne mit Deckel in Rot- oder Weißwein.

Hier als Beilage einfache Linguine, aufgerollt mit der Gabel zu drei kleinen Röllchen.

Mit einer leichten Weißwein-Sauce, in der für mehr Gehalt einige Kirsch-Tomaten mitgegart werden.

Für 2 Personen

- 2 Entenschenkel mit Rückenstück
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz

- Pfeffer
- Butter
- 350 g Linguine
- 10 Kirsch-Tomaten
- 300 ml Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



In leckerer Weißwein-Sauce

Kirsch-Tomaten putzen und vierteln.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Schenkel darin auf beiden Seiten anbraten.

Mit dem Riesling ablöschen.

Tomaten in die Sauce geben.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten garen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Linguine mit der Gabel zu jeweils drei Röllchen auf einem Teller auftürmen.

Sauce mit Tomaten darüber geben.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Marinierter Hähnchen-Schenkel mit Hummus



Schön mariniertes und gewürztes Hähnchen-Schenkel

Geflügelteile kann man unterschiedlich zubereiten. Grillen, braten, schmoren oder frittieren. Dazu kann mal dann die

Geflügelteile vorher schön marinieren, mit Paprika und/oder Kräutern.

Diese Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück werden vor dem Garen in einer Marinade mit Olivenöl, getrocknetem Rosmarin, Salz und Pfeffer mariniert.

Dann in einer Weißwein-Sauce gegart.

Parallel dazu bereit man den Hummus zu. Dieser ist ja aus der arabischen und orientalischen Küche bekannt. Also aus dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, einigen Ländern in Afrika und auch Asien.

Es ist eine cremige, sämige und streichbare Masse aus vorwiegend Kichererbsen und Sesamöl. Dazu Wasser, Olivenöl und einige Gewürze.

Man isst ihn unter anderem auch als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Hier fungiert er als Beilage zu den gegarten Hähnchenschenkeln. Zwar kalt, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Frittierte Hähnchenschenkel mit Wurzel-Chips



Beides, Schenkel und Wurzeln, kross frittiert

Diese beiden Zutaten habe ich der Einfachheit halber beide in der Friteuse frittiert und zubereitet.

Ich habe es bisher wirklich nur sehr selten geschafft, Hähnchenschenkel so saftig, knusprig und lecker zuzubereiten. Aber sie gelingen in der Friteuse bei 170 °C in 12 Minuten wirklich hervorragend.

Die Wurzeln gibt es geputzt, geschält und in der Küchenmaschine fein gehobelt ebenfalls aus der Friteuse. Ich frittiere sie im Anschluss an die Schenkel noch zwei Minuten und sie werden dadurch sehr kross und knusprig.

Für 2 Personen

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 4 Wurzeln
- Fleischgewürz
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 26 Min.



Schenkel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Fett in der Friteuse auf 170 °C erhitzen. Schenkel in zwei Durchgängen genau 12 Minuten darin frittieren. Schenkel vom ersten Durchgang im Backofen warmhalten.

Währenddessen Wurzeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine in feine Scheiben hobeln.

Nach dem Frittieren der Schenkel Wurzelscheiben noch für 2 Minuten in die Friteuse geben.

Dann Chips auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils zwei Schenkel auf einen Teller geben.

Chips dazu verteilen.

Schenkel noch mit etwas Salz nachwürzen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenschenkel mit Sellerie-Zwiebel-Gemüse

Bei den Hähnchenschenkel greife ich ja, wie schon des öfteren hier erwähnt, gern zu den Schenkeln mit Rückenstück. Man hat einfach etwas mehr Fleisch zu essen.

Ich gare die Schenkel in einer Weißwein-Sauce in einer Pfanne mit Deckel, und zwar genau die aus Erfahrung ermittelten 15 Minuten. Dann sind die Schenkel gut durchgegart, aber innen leicht rosé und noch sehr saftig.

Für die Beilage gebe ich die letzten 5 Minuten des Garens das Gemüse zu den Schenkel und gare sie noch mit.

Dann kommen die Schenkel auf zwei Teller.

Währenddessen verfeinere ich die Weißwein-Sauce noch mit Rama Cremefine – alternativ kann man auch Crème fraîche verwenden –, würze das Gemüse und schmecke die Sauce ab.

Die Schenkel schmecken sehr lecker, das Gemüse auch und die Sauce ist wirklich exzellent würzig.

[amd-zlrecipe-recipe:821]

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]

Entenschenkel und Spinat

Ich verwende Entenschenkel mit Rückenteil, so hat man beim Verzehr etwas mehr Fleisch.

Ich gare die Entenschenkel in einer Pfanne mit Deckel 20 Minuten in Soave, so werden die Schenkel zwar durchgegart, sind aber innen noch leicht rosé.

Man isst den Entenschenkel übrigens am besten, indem man den Knochen an den beiden Gelenken auseinanderbricht. So kann man am besten das Fleisch ablösen.

Spinat braucht viel Knoblauch. Also gebe ich insgesamt 10 Knoblauchzehen zum Spinat.

Der Knoblauch hat jedoch beim Anbraten ein wenig viel Hitze abbekommen und wurde leicht braun.

Geschmeckt hat das Gericht aber dennoch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:638]

Entenschenkel und Spargel mit Weißwein-Sauce

Es ist Spargelzeit! Der erste Spargel wird zubereitet. Hurra!

Allerdings fiel mir im Nachhinein ein, dass ich beim Spargel, den ich gekauft habe, gar nicht geschaut habe, aus welchem Herkunftsland er kommt. Es könnte also, das es ja erst Anfang März ist, durchaus sein, dass ich hier z.B. spanischen Spargel gekauft habe und die Saison in Deutschland eventuell erst beginnt. So genau habe ich mich da nicht informiert.

Aber egal. Spargel, die Königin des Gemüses.

Einfach geschält, die Spargelschalen separat für eine Spargelcreme-Suppe verwenden, den Spargel in Salzwasser kochen und leicht salzen.

Normalerweise gibt man ja auf den gekochten, leicht gesalzenen Spargel entweder Butterflocken oder eine frische, selbst zubereitete Sauce Hollandaise. Nun, in diesem Fall habe ich Entenschenkel scharf angebraten und in Weißwein gegart. Daher gebe ich die würzige und aromatische Weißwein-Sauce, die sich bildet, einfach über die Spargel. Lecker!

Ich würze die Entenschenkel nur mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und brate die Schenkel kross auf jeweils beiden Seiten an und gare sie dann 15 Minuten in der zugedeckten Pfanne. Diese Zeit ist genau ausreichend für die Entenschenkel, die dadurch zwar durchgegart, aber saftig und innen noch leicht rosé sind.

Und unbedingt daran denken, die Sauce nicht zusätzlich würzen. Sie löst beim Garen die Röststoffe der angebratenen Entenschenkel vom Boden der Pfanne und ist dadurch schon ausreichend gewürzt und sehr schmackhaft und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:600]

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 in Weißwein-Sauce mit Semmelknödel und Rotkraut

Hähnchenschenkel mit Rückenstück, damit man etwas mehr Fleisch zum Verzehr hat. Gewürzt und dann in Butter angebraten. Und in trockenem Weißwein gegart.

Das Weißwein-Sößchen, das sich bildet, ist sehr delikats und passt gut zu den Semmelknödeln.

Wenn der hinzugegebene Soave beim Garen der Hähnchenschenkel verkocht, gießt man einfach mit etwas Weißwein nach.

Bei den Semmelknödeln und dem Rotkraut habe ich es mir einfach gemacht und solche aus der Packung bzw. das Kraut aus der Dose verwendet.

Aber es ergibt insgesamt ein abgerundetes Gericht, das schön als Mittagsessen zum Sonntag passt.

[amd-zlrecipe-recipe:194]