

## Hähnchenschenkel in Biersauce mit Baguette

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel  
3 EL Rapsöl  
8 Schalotten  
200 g Champignons  
100 g Bauchspeck  
400 ml Dunkles Bier  
Salz und Pfeffer  
Petersilie  
1 Baguette



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

## Hähnchenschenkel in Biersauce mit Baguette

### Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenschenkel in dem Öl von beiden Seiten scharf anbraten,...



2. ...bis sie leicht gebräunt sind. Dann kurz zur Seite stellen.



3. Als nächstes die Champignons putzen und vierteln, die Schalotten schälen und halbieren und beides mit dem Speck in dem Bratfett circa 5 Minuten anbraten.



## Hähnchenschenkel in Biersauce mit Baguette

4. Jetzt die Schenkel daraufsetzen, das Bier angießen...



5. ...und alles circa 1 Stunde mit geschlossenem Deckel garen.



6. Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Baguette genießen. An Guadn!



## Hähnchenschenkel in Biersauce mit Baguette



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)