

Hähnchenschenkel mit Pfifferlingen und Spätzle

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
2 EL Geflügelgewürz
2 EL Butterschmalz
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
2 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
500 ml Geflügelbrühe
20 ml Sojasauce
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
400 g Pfifferlinge
Salz und Pfeffer
500 g Spätzle
Petersilie



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 105 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

Hähnchenschenkel mit Pfifferlingen und Spätzle

Zubereitung:

1. Als erstes die Hähnchenschenkel mit Geflügelgewürz einreiben und für circa 5 bis 7 Minuten in Butterschmalz scharf anbraten.



2. Dann Zwiebel, Knoblauch und Möhren in der gleichen Pfanne für circa 5 Minuten anbraten.



3. Anschließend Tomatenmark für 2 bis 3 Minuten mit anrösten.



Hähnchenschenkel mit Pfifferlingen und Spätzle

4. Jetzt Rotwein, Geflügelbrühe, Sojasauce, Lorbeerblättern und Nelken dazugeben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen.



5. Danach auch die Pfifferlinge hinzufügen und für weitere 5 bis 7 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Last but not least: Alles zusammen im Ofen bei 180 Grad für 60 Minuten garen. Nebenbei die Spätzle kochen.



7. Anrichten mit Petersilie toppen und genießen!

Hähnchenschenkel mit Pfifferlingen und Spätzle



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