WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Schokoladen-Hähnchen

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenteilstücke (Oberschenkel, Unterkeulen, Flügel)
4 EL Öl
6 Schalotten
250 g Champignons
2 Möhren
30 g Mehl
30 g Tomatenmark
100 ml Rotwein
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
1 Zimtstange
2 Lorbeerblätter
1 TL Oregano
3 Gewürznelken
500 ml Geflügelfond
50 g Zartbitterschokolade (70 %)
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

Schokoladen-Hähnchen

Zubereitung:

1. Als erstes die Hähnchenteile in Öl nacheinander anbraten…

2. …bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend kurz zur Seite stellen.

3. Schalotten schälen und kleinschneiden.

Schokoladen-Hähnchen

4. Dann Champignons, Möhren und Sellerie waschen und ebenfalls kleinschneiden. Das Gemüse für circa 3 bis 5 Minuten anbraten. Danach kurz zur Seite stellen.

5. Jetzt die Hähnchenteile mit Mehl und Tomatenmark für circa 2 Minuten karamellisieren.

6. Rotwein angießen und reduzieren lassen.

7. Mit Brühe, Knoblauch, Gewürzen und Geflügelfond für circa 30 Minuten

Schokoladen-Hähnchen

köcheln lassen.

8. Dann das Gemüse hinzugeben und für weitere 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

9. Nun die Schokolade nach und nach unterrühren.

10. Alles zusammen anrichten und mit Baguette genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Schokoladen-Hähnchen

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-geflügel.de**