

## Hähnchenschenkel mit Wirsing und Specksauce

### Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel  
2 EL Öl  
150 g Speck  
2 Zwiebeln  
100 ml Rotwein  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Thymian  
400 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
1 kg Wirsing  
400 ml Sahne  
1 TL Muskat  
Salz und Pfeffer  
750 g Kartoffeln  
Petersilie



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 960 kcal, 55 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

## Hähnchenschenkel mit Wirsing und Specksauce

### Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenschenkel in dem Öl von beiden Seiten circa 5 Minuten scharf anbraten. Kurz zur Seite stellen.



2. Dann eine Zwiebel schälen, würfeln und mit dem Speck in dem Bratfett anrösten.



3. Mit Rotwein ablöschen. Tomatenmark und Thymian unterrühren...



## Hähnchenschenkel mit Wirsing und Specksauce

4. ...und mit der Brühe 5 Minuten köcheln lassen.



5. Jetzt die Specksauce über die Hähnchenschenkel geben und alles bei 180 Grad circa 45 Minuten im Ofen garen.



6. In der Zwischenzeit die zweite Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter anrösten. Den Wirsing kleinschneiden und für 5 Minuten dazugeben. Anschließend 200 ml Sahne angießen, 15 bis 20 Minuten köcheln lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Nebenbei die Kartoffeln garen.



7. Jetzt Hähnchenschenkel aus dem Ofen holen. Kurz ruhen lassen.

## Hähnchenschenkel mit Wirsing und Specksauce

Währenddessen die Specksauce mit 100 ml Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Zum Schluss die Hähnchenschenkel mit Rahmwirsing, Kartoffeln und Sauce anrichten, mit Petersilie toppen und genießen.



## Hähnchenschenkel mit Wirsing und Specksauce



### 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)