

Hähnchenschenkel in Paprikasoße

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
1 Zwiebel
1 Paprika (rot oder gelb)
2 Knoblauchzehen
Basilikum, Salbei (frisch!!!)
Öl, Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig,
Pinienkerne
1 große Stange Porree (Lauch)
Kartoffeln
Süße Sahne

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln zubereiten.

Die Hähnchenschenkel auf der Unterseite quer einschneiden, damit vergrößert sich die Fläche, auf welcher der Geschmack einziehen kann.

Pfanne erwärmen, Öl hinzugeben. Wenn das Öl erwärmt ist, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und erst dann die Schenkel von beiden Seiten anbraten.

In dieser Zeit die Paprikasoße zubereiten:

Paprika, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und in den Mixer geben, eine Handvoll Basilikumblätter und ca. 5-6 Salbeiblätter, ca. 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Balsamico-Essig und durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit ca. 1 Tasse Wasser auffüllen, nochmal kurz mixen, dann in eine Auflaufform gießen. Jetzt die Hähnchenschenkel in die Auflaufform und bei ca. 200 Grad Celsius (ca. 175 Grad Celsius bei Umluft) für 20 min. in den Backofen.

Den Lauch abwaschen und schneiden. In Butter anschwitzen, salzen und pfeffern, dann die Sahne hinzugeben und auf kleiner Flamme garen lassen.

Eine Handvoll Salbeiblätter und die Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl oder Fett!) rösten. Die Pinienkerne und den Salbei in einer extra Schüssel reichen, kann sich jeder nach eigenem Geschmack zu tun.