



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

geschmorte Hähnchenschenkel

geschmorte Hähnchenschenkel

4 Hähnchenschenkel

Salz, Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

1 Teelöffel getrockneter Thymian oder Rosmarin

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Karotten

1 Stange(n) Sellerie (optional)

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

250 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

Weißwein (optional, sonst mehr Fond)

1 Lorbeerblatt

geschmorte Hähnchenschenkel

1.

Hähnchenschenkel trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kräutern würzen.

Öl in einem großen Schmortopf erhitzen.

Hähnchenschenkel rundum kräftig anbraten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie klein schneiden. Im gleichen Topf anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten.

Mit Weißwein (oder alternativ mehr Fond) ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond und Lorbeerblatt zugeben.

Hähnchenschenkel zurück in den Topf legen. Die Flüssigkeit sollte die Schenkel etwa zur Hälfte bedecken. Zugedeckt bei niedriger Hitze 40–50 min. sanft schmoren.

Lorbeer entfernen und servieren.

Beilagen-Ideen: Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln, Reis oder Polenta, Knuspriges Brot, Grüner Salat oder grüne Bohnen