



Besser essen.
Besser leben.

gebackene Hähnchenschenkel

👤 4 Personen ⌚ 40 Minuten ⏸️ 22 Minuten 🍴 normal

Zutaten

Marinade

- 7 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Zweig(e) Rosmarin
- 1 Prise Roten Pfeffer
- 1 Prise süßes Paprikapulver
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 Prise Intenso oder scharfes Paprikapulver
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 TL Oregano
- 2 Zehe(n) Knoblauch
- 0.5 Stck. Zitrone
- 4 Stck. Hähnchenschenkel

Soße

- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Senf
- 1 Stck. grosse Zwiebel
- 150 g Champignons
- 200 ml Sahne

Tipp

Super lecker zu Reis



Zubereitung

Hähnchenschenkel marinieren

1. Die Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, rote Pfefferkörner, Süßes Paprikapulver, Pepper Trio, Pure, Intenso, Oregano, Salz, Knoblauchzehen, Olivenöl und der Saft einer halben Zitrone in den Quickcut geben und gut zerkleinern.
2. Die Hähnchenschenkel mit einem Pinsel mit der Marinade beschmieren. Hier ist es wichtig das Fleisch ziehen zu lassen. Wir empfehlen hier mindestens für eine Stunde.

Hähnchenschenkel anbraten

3. Den Topf auf die Navigeno stellen und die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
4. Sobald das "Fleischsymbol" erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 3 einstellen. Danach die Hähnchenschenkel mit der Oberseite in den Topf legen und leicht andrücken, nach ca. 2 Minuten die Hähnchenschenkel auf die andere Seite wenden und für weitere 2 Minuten anbraten. Zum Schluss die Hähnchenschenkel auf dem Topf nehmen.

Die Soße

5. Zwiebeln im Quickcut zerkleinern und in den Topf nehmen und leicht anbraten lassen. Anschließend Tomatenmark und Senf hinzugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss die Sahne und die Champignons in den Topf dazugeben und alles gut noch einmal würzen und umrühren.

Dampfgaren

6. Die Hähnchenschenkel zu der Soße dazulegen. Die Navigeno auf Stufe "A" einsalten. Anschließend den Audiotherm auf 15 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbolsymbol" drehen

Backen

7. Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, den Topf in den Servicerdeckel stellen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 2 drehen und den Audiotherm auf 7 Minuten einstellen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigeno