



Gebackenes Hähnchen mit Preiselbeeren



Zutaten:

6 Hähnchenschenkel
75 ml Bier, hell
100 ml Ahornsirup
1 TL Dijonsenf
1/2 Hühnerbrühe
3 EL Olivenöl
1 Handvoll Cranberrys
nach Bedarf Rosmarin
nach Geschmack Salz & Pfeffer



Woll Gusspfanne titanium nowo eckig



Appolia Auflaufform oval in ecru



Cole & Mason Cube Combi Salz- und Pfeffermühle, 13 cm



Cole & Mason Capstan Salzmühle, 8,5 cm



Jordan Olivenöl nativ extra

1

Etwas Öl in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Haut nach unten in der Pfanne anbraten, bis sie von außen goldbraun sind. Die Schenkel aus der Pfanne nehmen.

2

In die Pfanne das Bier geben und ein paar Minuten köcheln lassen. Danach den Brühwürfel, Ahornsirup und Senf hinzugeben. Zu einer Sauce verrühren.

3

Die Schenkel zurück in die Pfanne legen und mit der Sauce bestreichen. Die Schenkel außerdem mit dem Rosmarin und den Cranberrys belegen.

4

Die Schenkel im vorgeheizten Backofen bei 190 °C – Gas Stufe 5 – 20 – 25 Minuten fertig garen.

Sie können entweder eine ofenfeste Pfanne für alle Schritte verwenden oder nach Schritt 2 auf eine Auflaufform zurückgreifen.