



CHEAT DAY-CHICKEN

von Heike Schoon



ZUTATEN

1 - 1,2 kg Hähnchenunterkeulen
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
2-3 EL Omas Butteröl*
15 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Becher Sahne
1/2 Liter Hühnerbrühe

3 TL Toskana*
1 Messerspitze Mucho Pikante*
2 TL Oh my Onion* (altern. Röstzwiebeln)
75 g Parmesan fein gerieben
frische Petersilie
ggf. etwas Stärke zum Abbinden

ZUBEREITUNG

Hähnchenteile von der Haut befreien und von beiden Seiten salzen und pfeffern.

2 EL Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenteile von beiden Seiten goldbraun braten.

Wenn sie Farbe genommen haben, kurz aus der Pfanne nehmen.

Restliches Butteröl in die Pfanne geben und den gehackten Knoblauch auf kleiner Flamme goldgelb schmoren. Er darf nicht dunkel werden!

Hähnchenteile, Sahne, Hühnerbrühe und die Gewürze hinzugeben und ca. 25 bis 30 Minuten mit Deckel auf kleiner Flamme schmoren lassen, zwischendurch umrühren.

10 Minuten vor Ende der Garzeit den Parmesan einstreuen.

Petersilie überstreuen und servieren.

Tipp

Als Beilage passen gut Bandnudeln oder Kroketten und Baguette für die köstliche Sauce!

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz