Geschmorter Hähnchenschenkel mit Kürbisstampf



Mit saftigem Kürbisstampf

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Butternusskürbis
- Muskat
- Butter
- Chardonnay
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Lecker gegarter Hähnchenschenkel

Zubereitung:

Hähnchenschenkel auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit Deckel Öl erhitzen und Schenkel auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Mit einem guten Schluck Chardonnay ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten garen. Sauce danach abschmecken.

Parallel dazu Kürbis putzen und Kerngehäuse entfernen. Kürbis in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben. In einem Topf mit kochendem Wasser 10–12 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Eine gute Portion Butter dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles mit dem Stampfgerät zerstampfen. Abschmecken.

Jeweils einen Hähnchenschenkel auf einen Teller geben. Stampf dazugeben. Von der leckeren Sauce über Schenkel und Stampf geben.

Servieren. Guten Appetit!