Geschmorte Hähnchenschenkel

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

4 Hähnchenschenkel (mit Haut und Knochen)
300 g braune Champignons
150–200 g frischer Blattspinat
1 Zwiebel
200 ml Sahne oder Hafersahne
200 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL getrockneter Thymian oder
2 Zweige frischer Thymian
1 TL mittelscharfer Senf
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einem ofenfesten Bräter mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und die geviertelten Champignons mit der gewürfelten Zwiebel und etwas Butter anbraten. Mit Brühe ablöschen, Sahne, Senf und Thymian einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben in die Sauce setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–45 Minuten ohne Deckel schmoren, bis das Fleisch gar ist. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit den frischen Blattspinat unter die Sauce heben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und servieren.

Lindchen schmeckt