

Rezept

## Hähnchen mit Quitten in Port

Ein Rezept von Hähnchen mit Quitten in Port, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>4</b> große Hähnchenschenkel	Salz
Pfeffer	<b>8 Scheiben</b> Frühstücksspeck (Bacon)
<b>2</b> Quitten	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>70 g</b> Butter	<b>100 ml</b> Orangensaft
<b>100 ml</b> Portwein (ersatzweise Sherry Amontillado)	<b>2 TL</b> grob gestoßene Pimentkörner

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

### Zubereitung

1. Hähnchenschenkel waschen und trockentupfen. Leicht salzen und pfeffern, mit je 2 Speckscheiben umwickeln, mit Zahnstochern feststecken.

---

2. Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Viertel in dünne Spalten schneiden, in Zitronenwasser legen.

---

3. In einer Schmorpfanne die Hälfte der Butter erhitzen, Quitten darin bei mittlerer Hitze 6-7 Min. leicht braun anbraten. Herausheben, beiseite stellen. Restliche Butter in die Pfanne geben, die Hähnchenschenkel darin pro Seite knapp 10 Min. anbraten. Quitten, Orangensaft und Portwein zugeben, Piment einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Min. schmoren. Sauce abschmecken, Hähnchen mit Quitten servieren.