

Rezept

Hähnchenschenkel auf Champignons

Ein Rezept von Hähnchenschenkel auf Champignons, am 09.06.2026

Zutaten

2 Hähnchenschenkel, à 250 g	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Champignons	1 EL Olivenöl
Pfeffer	4 EL Aceto balsamico
4 EL saure Sahne	1 Handvoll Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel kalt abspülen und trocken tupfen. Fett und fette Haut abschneiden. In eine Pfanne drei Finger breit Wasser füllen, mit 1 TL Salz, Pfefferkörnern, Gewürznelke und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Hähnchenschenkel darin zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. garen, nach 10 Min. wenden.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne mittelstark erhitzen, die Frühlingszwiebeln unter Rühren darin 2 Min. andünsten. Die Champignons unterrühren und 2 Min. weiterdünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aceto Balsamico und saure Sahne unterrühren.
4. Die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und zwischen das Gemüse legen. Alles noch 5 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze durchziehen lassen, dann mit gewaschenem Basilikum bestreut servieren.