

Rezept

Hähnchen mit Cranberry-Couscous

Ein Rezept von Hähnchen mit Cranberry-Couscous, am 23.04.2024

Zutaten

2 Hähnchenkeulen (à ca. 300 g)	2 EL Olivenöl
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	1 EL Zitronensaft
2 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	150 ml Hühnerbrühe
150 g Instant-Couscous	2 EL getrocknete Cranberrys
½ Zimtstange	½ EL weiche Butter
2 EL TK-Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, im Gelenk teilen. 1 EL Öl, Paprikapulver, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, Keulen damit bestreichen. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, Keulen bei mittlerer Hitze in 25 Min. goldbraun braten, zwischendurch wenden.
2. Inzwischen in einem Topf Brühe aufkochen, Couscous, Cranberrys und Zimt zufügen, 3 Min. zugedeckt quellen lassen. Mit Pfeffer würzen. Butter und Petersilie unter den Couscous heben. Zu den Hähnchenkeulen servieren.