

Rezept

Hähnchen mit Quitten in Port

Ein Rezept von Hähnchen mit Quitten in Port, am 17.04.2024

Zutaten

4 große Hähnchenschenkel	Salz
Pfeffer	8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
2 Quitten	2 EL Zitronensaft
70 g Butter	100 ml Orangensaft
100 ml Portwein (ersatzweise Sherry Amontillado)	2 TL 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.