Zwiebel-Knoblauch-Hähnchen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (3-4 Personen)

» 6 Zwiebel(n)
» 6 Knoblauchzehe(n)
» 2 Möhre(n)
» 500g Hähnchenkeule(n)
» 150ml Schlagsahne
» 1-2EL Weißwein
» 1-2EL Öl
» 1 Pk. Fix für Puten-Geschnetzeltes

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Alles zusammen in 1-2EL heißem Öl ca. 5min dünsten und zusammen mit den Hähnchenkeulen in eine gefettete Auflaufform geben.

2. Knorr Fix für Puten-Geschnetzeltes in Sahne, 100ml kaltes Wasser und nach Belieben Weißwein einrühren. Über das Fleisch und das Gemüse gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 30-40min braten. Dazu schmeckt Wildreis.

Nährwerte: 566kcal/E34g/F41g/KH15g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003 Rezept-Nr: 441

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke