Artikel vom 03.12.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 00:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchenoberkeulen-in-senfsauce

Hähnchenoberkeulen in Senfsauce



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenoberkeulen

3 EL Öl

600 g kleine Kartoffeln

400 ml Sahne

3 EL Senf

1 TL Speisestärke

2 TL Honig

1 TL Paprika edelsüß

1 EL Balsamico

Salz und Pfeffer

50 g Bacon

4 Feigen

Zubereitung:

Zuerst die Hähnchenoberkeulen in 2 EL Öl von beiden Seiten jeweils 3 bis 5 Minuten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Dann die Kartoffeln putzen, halbieren und mit den Hähnchenoberkeulen in eine Auflaufform legen. Dann Sahne, Senf, Stärke, Honig, Paprika, Balsamico und etwas Salz und Pfeffer mischen. Jetzt die Sauce über die Hähnchenoberkeulen geben und circa 30 bis 45 Minuten im Ofen bei 180 °C garen. Inzwischen den Bacon in 1 EL Öl rösten, mit den halbierten Feigen zu den Hähnchenoberkeulen geben, weitere 10 Minuten im Ofen garen lassen, alles anrichten und genießen.

IDG