

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Wirsing mit Hähnchenschenkel

Zutaten

- 500 g Wirsing
- 4 Hähnchenschenkel (oder nach Bedarf mehr)
- 2 Zwiebeln
- 3-4 EL Öl
- 10 g gewürfelter Speck
- 2 kleine Äpfel
- 250 ml Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer, ½ L Paprikapulver

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Wirsing putzen, waschen und in grobe Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kurz braten.

Den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen.

Den Wirsing darauf verteilen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Äpfel, Speck und Zwiebeln über den Wirsing verteilen. Die Brühe angießen.

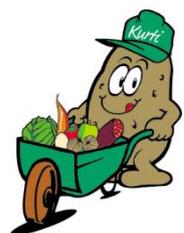
Die Hähnchenschenkel dazulegen.

Das restliche Öl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und die Hähnchenschenkel damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten garen.

Anschließend den Backofengrill auf 235°C stellen und weitere 8 Minuten kross backen.

Nach Bedarf die Hähnchenschenkel nochmal mit Öl bestreichen.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590