

# Hühnerschenkel in Honiggemüse

## Zutaten:

4 Hühnerschenkel,  
300 g weiße Rübchen,  
20 geschälte Perlzwiebeln  
300 ml Hühnerbrühe,  
100 ml Weißwein,  
1 EL Honig,  
Butterfett zum Anbraten,  
Salz,  
Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Butterfett auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hühnerschenkel darin von beiden Seiten schön anbraten.  
Hühnerbeine auf eine vorgewärmte Platte legen.  
Die in Stücke geschnittenen Rübchen und die Perlzwiebeln im Butterfett glasig werden lassen.  
Honig dazu geben. Einige Minuten dämpfen lassen.  
Mit Wein und Fleischbrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerbeine in das Gemüse legen und für ca. 1/2 Stunde im Backofen schmoren lassen. Eventuell die Sauce mit Mehlbutter binden.  
Dazu gibt es asiatischen Duftreis

Druck-Version

