



Hähnchenschenkel im Pilzbett

Zutaten

- 800 g Hähnchenschenkel
- 2 EL Butter
- 1 Slightly leveled tablespoon Vollkorntoastbrot
- 100 g HERTA Breakfast Bacon
- 50 g Zwiebeln
- 1 TL Thymian
- 2,5 EL MAGGI Würze
- 800 g Pilze
- 2 TL MAGGI Hühner Brühe, Familiendose
- etwas Pfeffer a.d. Mühle
- 125 ml Wasser
- 125 ml Rotwein, trocken
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen.
3. Für die Füllung: In einer Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen. Vollkorntoastbrot in Würfel schneiden, darin braun braten und herausnehmen. In der gleichen Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen. Von HERTA Breakfast Bacon die Hälfte in Würfel schneiden und anbraten. Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden, zu dem Bacon geben und glasig dünsten. Die Toastwürfel zugeben und mischen. Mit einer Prise frischem Pfeffer, 1/2 TL Thymian und MAGGI Würze würzen und abschmecken. Die Haut der Hähnchenschenkel vorsichtig ablösen und die Toast-Speck-Füllung unter die Haut schieben. Haut andrücken und mit Zahnstochern feststecken.
4. MAGGI Würze mit einer Prise frischem Pfeffer und 1/2 TL Thymian verrühren. Die Hähnchenschenkel damit bestreichen und ca. 1/2 Std. durchziehen lassen.
5. Hähnchenschenkel mit dem restlichen Baconscheiben belegen und in einer großen Auflaufform 20 Min. backen. Hähnchenschenkel herausnehmen.
6. Pilze putzen, in Viertel schneiden und in der Auflaufform verteilen.
7. MAGGI Klare Hühner-Bouillon Dose in heißem Wasser auflösen. Rotwein zugießen. Sahne zufügen und alles über die Pilze gießen. Hähnchenschenkel auf die Pilze legen und weitere 20-25 Min. backen. Dazu passen Reis oder Nudeln.

 100 Minuten

Nährwert-Anzeige

⊕ 4 Portionen

Kohlenhydrate	8 g
Energie	643 kcal
Fett	45 g
Protein	49 g