



CHEFKOCH.DE

## Hähnchen nach Fasanenart

Hähnchenschenkel abwaschen und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver (edelsüß) einreiben. Hähnchen zusammen mit dem gewürfelten Speck in einer großen Pfanne in etwas Fett anbraten, Zwiebel klein gehackt etwas später noch dazu. Nach ca. 10 Minuten die Sahne dazu gießen, Champignons und Lorbeerblatt/Wacholderbeeren hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel garen (ca. noch 15 Minuten), gegebenenfalls noch nachwürzen.

Hierzu passen Salzkartoffeln und Rucolasalat.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Hähnchenschenkel  
300 ml süße Sahne  
1 Lorbeerblätter  
4 Wacholderbeeren  
1 Dose/n Champignons  
1 Zwiebel(n)  
50 g Speck, durchwachsen

**Verfasser:** hagazussa