

## Sooo saftig: Hähnchenschenkel aus dem Bratschlauch

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



altbekanntem Bratschlauch natürlich. Dort dürfen sie besonders schonend mit reichlich Gemüse und einer würzigen Sauce im eigenen Saft garen. Mit dieser Methode liegt das Risiko von zu trocken geratene Bollen fast bei Null. Du bist Bratschlauch-Anfänger? Kein Problem: Schlauch befüllen, gut durchmischen, fest zuknoten und ab in den Ofen - fertig. So gelingen die Schenkel extra saftig und zart.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Speck grob würfeln. Champignons putzen und vierteln. Schalotten und Möhren schälen. Schalotten halbieren, Möhren in grobe Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin vom Zweig abstreifen und hacken.

- 3 -

Hähnchenschenkel unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Zucker, Salz, Pfeffer und Zimt mit Tomatenmark, Öl, Weißwein und Wasser zu einer homogenen Sauce verquirlen.

- 5 -

Bratschlauch auf ca. 45 cm zuschneiden und nach Packungsanleitung auf einer Seite zubinden. Mit Gemüse, Speck, Kräutern, Zimtstange und Hähnchenschenkeln befüllen und mit Sauce übergießen. Bratschlauch zubinden, alles durchmischen und auf ein Backblech legen. Dabei darauf achten, dass die Hautseite der

### Zutaten für 4 Hähnchenschenkel

#### Für die Hähnchenschenkel

4 Hähnchenschenkel  
50 g Schinkenspeck  
4 Schalotten  
2 Möhren  
60 g Champignons  
1 Teelöffel Zucker  
1 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Pfeffer  
1/4 Teelöffel Zimt  
3 Esslöffel Tomatenmark  
100 ml Weißwein  
50 ml Wasser  
3 Esslöffel Öl  
1 Zweig(e) Thymian  
1 Zweig(e) Rosmarin  
1 Zimtstange  
2 Zweig(e) Petersilie

#### Besonderes Zubehör

Bratschlauch  
Küchengarn

Wie Hähnchenschenkel besonders saftig werden? Im

## Sooo saftig: Hähnchenschenkel aus dem Bratschlauch

Hähnchenschenkel nach oben zeigt.

- 6 -

Bratschlauch an der Oberseite einmal mit einem Messer einstechen. Im heißen Ofen, auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde garen.

- 7 -

Bratschlauch vorsichtig öffnen. Hähnchenschenkel und Gemüse mit Petersilie garnieren.