

Michael Möller

running | biking | coaching *

Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Jäger Drumsticks aus dem Dutch oven

Zutaten (für 6 Personen):

2 EL Butterchmalz
1,2 kg Hähnchen Unterkeulen (12 Stück)

3 in Halbringe geschnittene Zwiebeln;
200 gr gewürfelter Bauchspeck
500 gr geviertelte Champignons;
200 gr klein geschnittene Austernpilze
200 ml Weißwein

500 ml Gemüsefond und
400 ml Sahne
Hähnchen Unterkeulen

1 Bund kleingehackte Petersilie hinzugeben

im Dutch oven erhitzen
salzen und scharf anbraten, bis diese
goldbraun sind, dann entnehmen.

anbraten, danach

hinzugeben und ebenfalls anbraten. Mit
ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln
lassen.

dazugeben, wenn alles wieder köchelt die
wieder hinzugeben und alles noch einmal
bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten
köcheln lassen. Danach die
Hähnchen Unterkeulen entnehmen.
und die Soße andicken. Die Hähnchen
Unterkeulen noch einmal für 10 Minuten
hinzugeben.