

Hähnchen mit Met

Hähnchen britisch, mit traditionellem Met

Dieses Rezept aus Northumberland, wo die Mönche auf Holy Island aus Honig und Kräutern einen kräftigen Met brauten. Es ist ein ganz besonderes Rezept. Man könnte fast schon sagen, es hat einen Heiligenschein. Das Met gibt dem frischen Hähnchen eine ganz besondere Note. Du kannst das Rezept ganz unkompliziert zubereiten und Du wirst mit großer Wahrscheinlichkeit deine Gäste damit verzaubern.

Zutaten

- Öl
- Butter
- 1 Zwiebel
- 4 Hühnerschenkel
- 1 Zwiebel
- 200 g Champignons
- ½ Bund Petersilie
- Saft ½ Zitrone
- 250 ml Met

Zubereitung

- In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Hühnerschenkel darin rundum anbraten. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.
- Den Ofen auf 170°C vorheizen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und ebenfalls anbraten. Die Champignons je nach Größe vierteln oder halbieren und hinzufügen. Den Zitronensaft angießen und mit Met ablöschen. Alles erhitzen und dann vom Herd nehmen. Die Petersilie hacken untermischen. Die Mischung über die Hühnerschenkel gießen.
- Im Ofen 60 bis 70 Minuten garen, bis das Huhn durch ist.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/huehnchen-met/>