



# Hähnchen-Schenkel an Karotten-Püree zu karamelisierten Zwiebeln



 Zeit gesamt  
50min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	20 g
Hähnchenunterkeulen	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	8 St.
Butter	3 EL
Brauner Zucker	2 EL
Karotten	8 St.
Öl	1 EL
Tomatenmark	2 EL
Rotwein, trocken	50 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Senf	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, große Auflaufform, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. Hähnchen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
2. In einer Schüssel Zitrone mit Knoblauch und Thymian vermengen und Hähnchen-Schenkel darin marinieren.
3. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebeln zugeben und mit Zucker bestreuen. Ca. 3 Min. anbraten. Hähnchenschenkel in die Pfanne geben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Marinade ablöschen. Alles in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 30 Min. garen.
4. Karotten waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Tomatenmark ca. 2 Min. braten. Mit Rotwein ablöschen, Gemüsebrühe zugießen und Karotten darin bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.
5. Karotten mithilfe des Deckels abgießen und im Topf fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und mit Karottenpüree und Zwiebeln servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	667 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	30 g