

Hähnchenschenkel, scharf

Für 6 Portionen:

6 Hähnchenschenkel	1 TL Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Sonnenblumenöl	Soße, Deko
1 Tasse süß-scharfe Soße	Frühlingszwiebeln	

Die Hähnchenschenkel entbeinen und häuten, die Frühlingszwiebel hacken.

Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer kleinen Schüssel gut vermischen. Das Hähnchen auf allen Seiten damit einreiben.

In einer großen, beschichteten Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erhitzen.

Hähnchen von jeder Seite etwa 5 Minuten braten, bis die Kerntemperatur 74°C erreicht ist.

Hähnchen aus der Pfanne nehmen und warmhalten (mit Alufolie abdecken).

Die süß-scharfe Soße in die Pfanne geben, Bratrückstände lösen und 1-2 Minuten köcheln lassen.

Das Hähnchen zurück in die Pfanne legen und mit der Soße überziehen.

Mit gehackten Frühlingszwiebeln dekorieren und servieren.

Hinweise:

Evtl. muss das Hähnchen in mehreren Durchgängen angebraten werden, wenn die Pfanne klein ist.

Die Garzeit hängt von der Dicke der Hähnchenteile ab.

NN am 20. Juli 2025