

Bio Geflügel

Hähnchenkeule mit Tagliatelle und Steinpilzsauce

Zutaten:

4 frische Hähnchenkeulen,
250 g Steinpilze, 10 g getrocknete und gerie-
bene Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch,
100 ml Geflügelbrühe, 200 g Sahne,
Butter, 500 g Tagliatelle, Meersalz, Pfeffer,



Zubereitung:

Hähnchenkeulen trockentupfen, danach mit Meersalz und Pfeffer einreiben.
Die Hähnchenkeulen auf dem Backblech im Backofen langsam schmoren und gegen
Ende mit Oberhitze knusprig braten. Gleichzeitig die Zwiebeln und den Knoblauch in
Butter anbraten. Die kleingeschnittenen Steinpilze dazugeben, bis die in der Pfanne
entstandene Flüssigkeit von den Pilzen aufgebraucht worden ist. Mit Meersalz und
Pfeffer abschmecken, dann je nach Geschmack die Geflügelbrühe zugeben. Danach
die Sahne und kurz vor dem Servieren die getrockneten Steinpilze dazugeben und
kurz ziehen lassen. Die Hähnchenkeulen in die Sauce legen und servieren.
Die Teigwaren wie auf der Packung angegeben im Salzwasser kochen, abschrecken
und servieren. Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde.