

Hähnchenschenkel mit Datteln in Orangensauce

Hähnchenschenkel mit Datteln in Orangensauce

Zutaten für 13 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [15.11.2023](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 13 Personen

13 StkHähnchenschenkel
13 ElBratbutter zum Anbraten
13 Stückkleine Zwiebel
1 ' 300 g Datteln entkernt
1 ' 300 ml Orangensaft
1 ' 300 ml Wasser
13 TL Hühnerbrühe
13 TL gehäuft Zimtpulver
40 TL, gestrichen Speisestärke
13 Schuss Orangensaft zum Anrühren der Speisestärke
Salz und Pfeffer
Chilipulver, Paprikapulver

Zubereitung (ca. 60 Minuten)

1. Die Hähnchenbrust mit Salz und der Chili aus der Mühle würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten anbraten, die Zwiebeln klein schneiden und mit den ganzen Datteln hinzufügen.
2. Den Orangensaft mit dem Wasser vermischen und die Hähnchenbrust damit ablöschen. Mit Paprikapulver, gekörnter Brühe und Zimt würzen.
3. Die Speisestärke mit einen Schuss Orangensaft in einer Tasse anrühren. Das Gericht zum Kochen bringen und die angerührte Speisestärke einrühren. Dazu passt Reis.