

# 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 Stk Hähnchenschenkel  
13 EL Bratbutter zum Anbraten  
13 Stück kleine 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 einem Schuss Orangensaft in einer Tasse anrühren. Das Gericht zum Kochen bringen und die angerührte Speisestärke einrühren. Dazu passt Reis.