

**Zutaten:**

**Hähnchenschenkel mit Senfsoße**

- 3 Hähnchenschenkel  
(Haut abziehen)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL Tomatenmark
- Klare Gemüsebrühe

Hähnchenschenkel von beiden Seiten gut anbraten, pfeffern.

Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden und zu den

Hähnchenschenkeln geben. Brühe, Senf und Tomatenmark, mischen und die Hähnchenschenkel damit übergießen, ca. 20 min. zugedeckt

fertig garen.

Als Beilage passt gemischter Tomaten-Gurken-Salat mit Basilikum.

Dazu passt hervorragend eine frische Staudensellerie.

Guten Appetit!