

Zitronen-Hähnchen aus dem Backofen

Du möchtest einen Klassiker mit besonders frischer Note zaubern? Probier doch mal mein Rezept aus! Hier wird das Zitronen-Hähnchen gleich mit dem Gemüse gegart und schmort in der köstlichen Soße.

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Hähnchenschenkel, geteilt
 - 1 unbehandelte Zitrone
 - geräuchertes Paprikapulver
 - 4 Zweige Rosmarin
 - 4 Zweige Thymian
 - Olivenöl
 - Salz und Pfeffer
 - 400 g kleine Kartoffeln, halbiert
 - 3 Karotten, grob geschnitten
 - 2 rote Zwiebeln, geviertelt
 - 4 Knoblauchzehen, geschält
 - 200 ml Geflügelbrühe
 - Baguette
-

Zubereitung

Schritt 1

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

Schritt 2

Die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform legen. Mit Salz, geräuchertem Paprikapulver, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl vermengen. Die Hähnchenteile damit gründlich einmassieren.

Schritt 3

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch zu den Hähnchenschenkeln geben. Thymian und Rosmarin dazugeben. Alles gut durchmischen.

Schritt 4

Die Hähnchenteile aus dem Gemüsebett nehmen und oben auf das Gemüse legen.

Schritt 5

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und 45-60 Minuten backen.

Schritt 6

Kurz vor Ende der Backzeit 200 ml Geflügelbrühe auf die Hähnchenteile gießen, die Hähnchenhaut noch einmal salzen.

Schritt 7

Die Grillfunktion des Backofens einschalten und das Hähnchen grillen, bis es knusprig ist. Achte darauf, dass es nicht verbrennt!

Schritt 8

Mit Baguette servieren.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37

Hervorragend

