

ZITRONENHUHN / HÄHNCHENSCHENKEL AUS DEM OFEN MIT SUPERLECKERER MARINADE



Ich glaube es gibt keine leckerere Marinade als eine Zitronenmarinade für Hähnchenteile. Das Zitronenhuhn lässt sich super vorbereiten und ist das perfekte Mittag- oder Abendessen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG MARINADE

Knete 3 Zitronen gut durch und presse den Saft aus. Eine Zitrone lasse ich übrig, um sie später in Scheiben zu schneiden.



Tipp: Die ausgepressten Zitronenhälften können als Spülmaschinendeo verwendet werden.

Verrühre den Zitronensaft mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver. Reibe die Hähnchenteile mit der Marinade ein. Lege sie in eine luftdichte Schüssel und stelle die Hähnchenteile für 4-5 Stunden in den Kühlschrank.

ZITRONENHUHN GAREN

Halbiere die Kartoffeln und viertele die Zwiebeln und lege sie in ein tiefes Backblech. Halbiere die Knoblauchknolle und lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech. Lege die Kräuter mit dazu und lege nun auch die Hähnchenteile dazwischen. Übergieße alles mit der übrigen Marinade. Schneide die übrige Zitrone in Scheiben und lege die Scheiben über die Hähnchenteile.

Backe das Gericht nun im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 40-60 Minuten. Man erkennt den perfekten Garpunkt der Hähnchen daran, dass sich die Sehne am Fußende löst und absteht.

Übergieße die Hähnchenteile erneut mit dem Sud und schiebe das Backblech unter den Grill auf höchster Stufe und gare das Gericht weitere 5-10 Minuten, bis das Hähnchen Farbe bekommt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 6 Hähnchenschkel
- 4 Zitronen (klein)
- 120 ml Olivenöl
- 3 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver
- 1 Rosmarin
- 1 Oregano
- 1 Knoblauchknolle
- 6 rote Zwiebeln
- 1 kg Kartoffel