Hühnerschenkel in leckerer Zitronen-Knoblauchsauce

Ein tolles Rezept aus der mediterranen Küche: Die Hühnerschenkel in leckerer Zitronen-Knoblauchsauce schmecken besonders im Sommer gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
4 Stk.	Zwiebel
8 Stk.	Kartoffeln
150 ml	Zitronensaft
150 ml	Olivenöl
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Thymian

Zubereitung

1. Für die Hühnerschenkel in leckerer Zitronen-Knoblauchsauce den Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Hühnerschenkel gründlich abwaschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Rundherum mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Eine Auflaufform einfetten und die Hühnerschenkel mit den Kartoffeln und Zwiebeln hineinlegen.

3. Olivenöl mit Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch zu einer würzigen Marinade abschmecken. Ein Drittel davon über die Hühnerschenkel, Kartoffeln und Zwiebeln gießen.

4. Alles mit Thymian bestreuen und im Ofen 30 Minuten schmoren lassen, dann mit der Hälfte der restlichen Marinade übergießen und weitere 30 Minuten im Ofen lassen.

5. Danach den Rest der Marinade über das Gericht gießen und noch einmal 30 Minuten braten lassen. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

6. Die Hühnerschenkel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Hühnerschenkel in leckerer Zitronen-Knoblauchsauce mit etwas zerbröseltem Schafskäse servieren.