Knusprige Ofen-Hühnerschenkel

Das duftet wunderbar: Die knusprigen Ofen-Hühnerschenkel werden bei diesem Rezept mit einer feinen Buttersauce bestrichen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

200 g	Butter
2 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
0.5 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Cayennepfeffer
4 Stk.	Knoblauchzehe
8 Stk.	Hühnerkeulenfleisch (ganze)

Zubereitung

1. Für die knusprigen Ofen-Hühnerschenkel zunächst den Ofen auf 230 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, zur Butter geben. Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz und Zitronensaft ebenfalls zugeben und alles verrühren. Topf vom Herd nehmen.

2. Die Hähnchenschenkel waschen und trockentupfen. Mit einer Grillzange die Stücke nacheinander in die Buttersauce tauchen. Darauf achten, dass alle Stellen gleichmäßig mit Sauce bedeckt sind. Anschließend die Hähnchenteile auf das Backblech legen. Mit einem Pinsel noch einmal Buttersauce aufstreichen. Je nach Größe der Hühnerschenkel etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Tipp

Zu den knusprigen Ofen-Hühnerschenkel schmecken Salate, Kartoffelbeilagen oder Gemüse.