



ZITRONEN THYMIAN HÄHNCHEN

„Saftige Hähnchenkeulen mit
Thymian und Zitronen gebacken.“

ZUBEREITUNG ZITRONEN THYMIAN HÄHNCHEN

Schritt 1

Backofen auf Heißluft 175 °C vorheizen.

Schritt 2

Thymian waschen und in einzelne Zweige teilen. Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen. An den Schnittstellen die Haut leicht lösen und vorsichtig kleinere Thymianzweige darunter stecken (pro Hähnchenschenkel 3–4 Stück). Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

Schritt 3

Zitronen waschen. 3 Zitronen filetieren und zu den Hähnchenschenkel in die Auflaufform geben. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, auf die Hähnchenschenkel legen und alles auf Einschubebene 2 in den Backofen geben.

Schritt 4

Geflügelfond erwärmen.

Schritt 5

Nach 10 Minuten den Geflügelfond seitlich in die Auflaufform gießen. Zitronenscheiben von den Hähnchenschenkeln nehmen und weitere 25–30 Minuten im Backofen garen, bis sich die Hähnchenschenkel goldbraun färben.

Schritt 6

Hähnchenschenkel herausnehmen und im Backofen warmstellen.

Schritt 7

Soße in einen Topf gießen und auf kleiner Hitze Butter unterrühren (Achtung: Soße darf nicht kochen).

Schritt 8

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu passt Reis oder knuspriges Weißbrot.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE HÄHNCHEN

4	Bio Hähnchenschenkel
4	Bio-Zitronen (unbehandelt)

FÜR DAS FOND

200ml	Geflügelfond
80 g	Butter
	Salz und Pfeffer

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF230254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

CF132554 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und katalytisch beschichteten Seiten- und Rückwänden.

