



# ZITRONEN THYMIAN HÄHNCHEN

„Saftige Hähnchenkeulen mit  
Thymian und Zitronen gebacken.“



  
30 min

  
40 min

  
4

## ZUBEREITUNG ZITRONEN THYMIAN HÄHNCHEN

### Schritt 1

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 2

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 3

Geflügelfond erwärmen.

### Schritt 4

Nach 10 Minuten den Geflügelfond seitlich in die Auflaufform gießen. Zitronenscheiben von den Hähnchenschenkeln nehmen und weitere 25–30 Minuten im Backofen bei Heißluft 175 °C garen, bis sich die Hähnchenschenkel goldbraun färben.

### Schritt 5

Hähnchenschenkel herausnehmen und im Backofen warmstellen.

### Schritt 6

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

### Schritt 7

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.

„EINE EXTRA KNUSPRIGE HAUT  
ERHALTEN DIE HÄHNCHENKEULEN,  
WENN MAN SIE MIT ETWAS HONIG  
BESTREICHT.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER

© studio steve