

# Hähnchenschenkel im Römertopf



## Zutaten für drei Personen:

3 große Hähnchenschenkel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Karotten

1 Gemüsezwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Rosmarinweig

2 Zweige Thymian

1 Tomate

eine Prise Chiliflocken

6 Pimentkörner

## Besondere Hilfsmittel:

Römertopf

1. Römertopf nach  
Vorschrift wässern.

2. Karotten schälen,  
Enden abschneiden und  
auf den Boden des  
Römertopfes legen. Grob  
geschnittene Zwiebel und  
geschälte, halbierte  
Knoblauchzehen einle-  
gen, Rosmarinweig und  
Thymian platzieren.

3. Hähnchenschenkel  
teilen und waschen,  
salzen und pfeffern und in  
den Römertopf legen.  
Tomate waschen und grob  
schneiden, ebenfalls in  
den Topf geben. Zum  
Schluss mit Chiliflocken  
und Pimentkörnern  
würzen.

4. Den Römertopf in den  
kalten Backofen geben,  
auf 180° schalten. Nach  
Erreichen der Temperatur  
alles ca. 90 Minuten  
schmoren.

5. Dann Deckel abneh-  
men, Backofentemperatur  
auf 200° erhöhen und  
alles nochmal 30 Minuten  
bräunen lassen.

6. Inzwischen Sauce  
abschöpfen und stark  
einköcheln lassen.

## Hinweise:

Als Beilage Nudeln wählen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Gesamtzeit ca. 135  
min, Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023