

Aufgeschnittene Hähnchenschenkel [Butterflied Chicken Drumsticks]



Zutaten für 2-3 Personen:

3-4 Hähnchenunterkeulen
1 EL Olivenöl zum Braten

Marinade:

3 EL Olivenöl
2 gepresste Knoblauchzehen
1/2 TL Paprika rosenscharf
1/4 TL Zwiebelgranulat
1/4 TL Pfeffermischung
Saft von 1/2 Zitrone
1/4 TL Salz
1/4 TL getrockneter Rosmarin

Glasur für die Unterkeulen:

3 EL Olivenöl
1/2 TL Paprika rosenscharf
1/4 TL Pfeffermischung
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Honig

Saucencreme:

4 EL Salatmayonnaise
1/4 TL Pfeffermischung oder
Zitronenpfeffer
Abrieb von 1/2 Zitrone

Besondere Hilfsmittel:

Bräter mit Gittereinsatz
optionale Beilage:

3-4 Kartoffeln
3 EL Olivenöl
1/2 TL Knoblauchgranulat
1/2 TL Zwiebelgranulat
1/2 TL getrockn. Petersilie
1/2 TL Oregano
1/2 TL Paprika rosenscharf
1/4 TL Chiliflocken

Zubereitung:

1. Hähnchenunterschenkel entlang des Knochens mit einem Ausbeinmesser aufschneiden, Fleisch auf jeder Seite nach unten drücken, so dass der Knochen frei liegt (Schmetterlingschnitt).

2. Marinade rühren und die vorbereiteten Unterschen-

kel damit einstreichen. Mindestens 30 min im Kühlschrank marinieren.

3. Glasur rühren. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Unterschenkel bei höherer Hitze auf jeder Seite in einer beschichteten Pfanne 3-4 min braten, bis sie schön gebräunt, aber nicht angebrannt sind.

5. Einen Rost in einen Bräter setzen, die angebratenen Unterschenkel darauf verteilen, mit der Glasur bestreichen und ca. 20-25 min im Backofen garen, dabei 2-3x mit der Glasur bestreichen.

6. Mit der Saucencreme servieren.

Optionale Beilage:

Kartoffeln sauber bürsten, jeweils in 6-8 Spalten schneiden, 8-10 min blanchieren. Kartoffelspalten mit Küchentüchern trocknen und mit der Gewürzmischung überziehen. Auf den Boden des Bräters legen, darauf den Rost setzen. Mit den Unterschenkeln bei 200° etwa 20-25 min garen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit 70 min (jeweils ohne die optionale Beilage), Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 12.07.2024