



Knusprige Hähnchenschenkel

Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Pflanzenöl, neutral
- 1 Knoblauchknolle
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin

Tipp: Die Schenkel müssen während der Garzeit weder gewendet noch erneut eingepinselt werden.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den STONI-Q-Bräter bereitstellen. Die Hähnchenschenkel mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Für die Marinade Pflanzenöl, Paprikapulver, 1 TL Salz und 1 TL schwarzen Pfeffer verrühren und die Schenkel rundherum damit einpinseln. Anschließend mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen und die halbierte Knoblauchknolle sowie 2-3 Zweige frischen Rosmarin dazwischengeben.
2. Den offenen Bräter auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens stellen und die Hähnchenschenkel etwa 45 Minuten garen.
3. Die Hähnchenschenkel sind fertig, wenn sie innen vollständig durchgegart sind. Mit einem Bratenthermometer sollte die Kerntemperatur an der dicksten Stelle etwa 80 °C betragen. Anschließend die Schenkel 5 Minuten ruhen lassen, den weich gerösteten Knoblauch aus der Schale drücken, mit etwas Bratensaft zerdrücken und über das Fleisch geben. Die Rosmarinzweige vor dem Servieren entfernen.

SCHMORPFANNE & BRÄTER



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GERD KOCHT
mas REZEPTE