KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HÄHNCHEN MIT SALZZITRONEN

HAUPTZUTAT
Geflügel

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 4 Hähnchenkeulen (mit Haut)
- 1 Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 25 g frischer Ingwer, gerieben
- Saft von 1 Zitrone
- Chilipulver, optional
- Einige Safranfäden
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 150 g grüne Bohnen
- 100 g grüne Oliven
- 2 Salzzitronen (im gut sortierten Supermarkt zu finden)
- 6 Zweige Thymian
- 1-2 EL Olivenöl
- 150 ml Hühnerbrühe
- 400 g kleine Kartoffeln, festkochend

ZUBEREITUNG

1) Hähnchenkeulen im Gelenk trennen.
2) Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft, Chilipulver und Safran mit Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Hähnchenteile mit der Marinade in einer Schüssel gut vermengen und abgedeckt 1,5 Stunden kaltstellen.
3) Inzwischen Bohnen putzen und in Stücke halbieren.
4) Die Kartoffeln gründlich waschen und halbieren.
5) Salzzitronen in Scheiben schneiden.
6) Backofen auf 180 °C (Heißluft/Umluft 160 °C) vorheizen.
7) Olivenöl im Bräter erhitzen und die Hähnchenteile darin anbraten. Kartoffelhälften und Zitronen dazulegen, mit der Hälfte des Thymians bestreuen und mit der Brühe angießen.

LE CREUSET
www.lecreuset.com

Anschließend alles im vorgeheizten Backofen zugedeckt 40 Minuten schmoren lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden.

8) Bohnen und Oliven hinzufügen und weitere 15-20 Minuten schmoren lassen.
9) Mit restlichem Thymian bestreuen und servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2019 Le Creuset
www.lecreuset.com