



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## GEBRATENE HÄHNCHENSCHENKEL MIT FENCHEL UND BOHNEN



### HAUPTZUTAT

Huhn

### ZUBEREITUNGSZEIT

5 min

### KOCHZEIT

50 min

### PORTIONEN

10

### ZUTATEN

- 2 kg (ca. 4-6) Hähnchenschinkel mit Haut
- 4 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Fenchelknollen, in Scheiben geschnitten
- 2 Dosen Limabohnen, abgetropft
- 250 ml Hühnerbrühe
- Optional geriebener Pecorino und gedämpfter Grünkohl zum Servieren

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 210°C (Umluft 190°C / Gas Stufe 5) vorheizen.
2. Einen ovalen Bräter (31 cm) von Le Creuset mit einem Spritzer Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Hähnchenschinkel nacheinander mit der Hautseite nach unten im Bräter goldbraun anbraten, dann umdrehen und 2 Minuten auf der anderen Seite braten. Die gebratenen Hähnchenschinkel in den umgedrehten Bräterdeckel legen und beiseitestellen.
3. Anschließend Fenchel und Knoblauch im Bräter für ca. 5 Minuten anschwitzen. Bohnen und Brühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenschinkel wieder zurück in den Bräter auf den Fenchel und die Bohnen legen. Für 35-40 Minuten im Ofen garen. Mit geriebenem Pecorino garnieren. Dazu passt gedünsteter Grünkohl und ein frisches Baguette.

### TIPP

Gusseisen erhitzt sich nicht nur schnell und gleichmäßig bei niedrigen und mittleren Temperaturen, sondern hält diese Wärme auch lange vor. Unverzichtbar zum Servieren direkt auf dem Tisch.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)