

Rezept

Hähnchenschenkel im Speckmantel

Ein Rezept von Hähnchenschenkel im Speckmantel, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------|
| 4 große Hähnchenschenkel (mit Schulterteil, je etwa 300 g) | 6 Zweige Rosmarin |
| Pfeffer | 4 große Knoblauchzehen |
| 8 dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck (ohne Schwarte, etwa 100 g) | Salz |
| | Öl für den Rost |
| | 1 Zitrone |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Mit dem Stiel eines kleinen Löffels zwischen Haut und Fleisch fahren und die Haut nach und nach vorsichtig vom Fleisch lösen, sie soll nicht einreißen oder ganz abgelöst werden.

2. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Zweige in ungefähr 4 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Rosmarin und Knoblauch unter die Haut der Hähnchenschenkel schieben. Die Schenkel pfeffern und nur leicht salzen (der Speck ist auch salzig). Jeweils 2 Speckscheiben um die Keulen wickeln.

3. Den Rost einölen. Hähnchenschenkel auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 35 Minuten grillen, dabei ab und zu umdrehen. Zwischendurch die Zitrone in dicke Spalten schneiden.

4. Hähnchenschenkel mit den Zitronenspalten servieren. Den Speck ablösen und nur mitessen, wenn er nicht zu dunkel geworden ist. Sonst lieber wegwerfen, das Hähnchenfleisch hat ohnehin Speckaroma getankt!