

Rezept

# Hähnchenschenkel mit Orange

Ein Rezept von Hähnchenschenkel mit Orange, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	1/2 Bio-Zitrone
<b>4 Zweige</b> Rosmarin	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>2 EL</b> Sherry	<b>2 EL</b> Orangenmarmelade
Salz	<b>4</b> große Hähnchenschenkel (mit Schulterteil, je etwa 300 g)
Öl für den Rost	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Die Orange und Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schalen fein abreiben. Von beiden Zitrusfrüchten jeweils 1 EL Saft auspressen.
2. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit der Chilischote fein hacken. Beides mit dem Sherry, der Orangenmarmelade und Zitrusaft und -schale gut verrühren. Die Marinade mit Salz abschmecken.
3. Die Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen, gut mit der Marinade einpinseln. (Wer mag, lässt sie jetzt noch ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen, bevor sie auf den Grill kommen.)
4. Den Rost einölen. Hähnchenschenkel auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten grillen, bis sie schön gebräunt und ganz durchgegart sind, dabei zwischendurch immer wieder umdrehen. Garprobe machen.