

Rezept

# Hühnerschenkel aus dem Ofen (Nong Big Gai Opp)

Ein Rezept von Hühnerschenkel aus dem Ofen (Nong Big Gai Opp), am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> kleine Hühnerunterschenkel	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>1/2 EL</b> Salz	<b>1 TL</b> frisch gemahlener weißer Pfeffer
<b>1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>3 EL</b> ungesüßte Kondensmilch
<b>1 1/2 EL</b> Palmzucker	<b>2 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag die Hühnerschenkel waschen und trocken tupfen. Am Beinknochen rundherum einschneiden und das Fleisch zum Schenkel hin gut zurückschieben.
2. Den Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Die Hühnerschenkel in eine Schüssel geben und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kondensmilch, Zucker und dem Öl vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Den Backofen auf 225° vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie belegen, die Hühnerbeine darauf verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 30 Min. backen, je nach Größe der Schenkel etwas länger. Mit dem süßsauren Pflaumen-Dip und frischen Gurkenstücken servieren.