

Rezept

Mediterranes Zitronenhähnchen

Ein Rezept von Mediterranes Zitronenhähnchen, am 29.06.2026

Zutaten

| | |
|---|-------------------------|
| 1 Hähnchen (ca. , kg) | 2 Stangen Lauch |
| 5-6 Stiele Knollenselleriegrün | 2 Zweige Thymian |
| 4 EL Olivenöl | 250 ml Weißwein |
| Salz | Pfeffer |
| 2 Schmogurken (ca. 300 g) | 1 Bio-Zitrone |
| 150 g altbackenes Brotaltbackenes Brot | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Hähnchen in etwa 6-8 Teile zerlegen. Das Knochengerrüst zerteilen und beiseitelegen. Lauch putzen, gründlich waschen und den oberen grünen Teil klein schneiden. Das Selleriegrün waschen, die zarten Stiele klein schneiden und beiseitelegen. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. 1 EL Öl in einem Schnellkochtopf erhitzen, Lauch und Selleriegrün darin ca. 2 Min. andünsten. Die Knochen zugeben, dann mit Wein und ca. 250 ml Wasser auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und auf Stufe 2 ca. 15 Min. kochen. Alles in ein Sieb abgießen, dabei die Brühe auffangen.
3. Inzwischen die Gurken waschen und mit Schale längs vierteln. Gurken und übrigen Lauch in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.
4. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Zitrone mit den Fingern unter die Haut der Hähnchenteile schieben. Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer einreiben.
5. Übriges Öl in einer Kasserolle erhitzen, Hähnchenteile darin bei mittlerer Hitze rundherum 5-8 Min. braten, die beiseitegelegten Selleriestiele, Lauch, Gurken und restliche Zitrone zugeben und kurz mitdünsten, mit der aufgefangenen Brühe ablöschen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 15 Min. gar ziehen lassen.
6. Brot in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Hähnchenteile und Brühe darauf anrichten und servieren.