

## Rezept

# Zitronen-Hähnchen

Ein Rezept von Zitronen-Hähnchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> kleine Hähnchenkeulen	<b>1</b> unbehandelte Zitrone
<b>1</b> Zweig Rosmarin	<b>2 TL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>300 g</b> Knollensellerie	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>400 g</b> Kartoffeln	<b>1 Stück</b> Bratschlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen ohne Rost auf 200° vorheizen. Die Hähnchenkeulen häuten, waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und jeweils im Gelenk halbieren. Von der Zitrone die Schale fein abreiben. Dann die Zitrone schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen.
2. Den Rosmarin waschen und trockenschütteln, 1 TL Nadeln abstreifen und ganz fein hacken. Die abgeriebene Zitronenschale mit dem gehackten Rosmarin, dem Öl sowie etwas Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchenkeulen damit rundum einreiben.
3. Den Sellerie schälen und klein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen. Vom Bratschlauch ein Ende nach Packungsangabe verschließen. Hähnchenkeulen, Sellerie, Knoblauch, Zitronenfilets, aufgefangenen Zitronensaft und restlichen Rosmarin in den Bratschlauch geben.
4. Folienende gut verschließen. Bratschlauch oben 1- bis 2mal einstechen und auf den kalten Rost legen. Auf die Mittelschiene geben und die Fettpfanne darunter schieben. Im Ofen (Umluft 180°) ca. 45 Min. goldbraun braten. Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Dazu servieren.