Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Zitronen-Hähnchenkeule

Ein Rezept von Zitronen-Hähnchenkeule, am 08.10.2026

Zutaten

1	Hähnchenkeule (ca. 250 g)
10 g	Butter
	Pfeffer
1	Bio-Zitrone
	Salz
1 EL	neutrales Öl

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeule am Gelenk in zwei Teile schneiden, kalt abspülen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und halbieren. Von einer Hälfte die Schale abreiben und mit der Butter und 1 Prise Salz verkneten, den Saft auspressen. Die andere Hälfte in Schnitze schneiden.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Hähnchenhaut etwas vom Fleisch lösen, die Zitronenbutter darunterschieben und einmassieren. Die Hähnchenteile von allen Seiten salzen und pfeffern.

3. Die Hähnchenteile im Öl in einer kleinen Pfanne rundherum anbraten, dann zusammen mit den Zitronenschnitzen in eine Auflaufform (14 cm Ø) geben, mit dem Zitronensaft beträufeln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. garen. Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln.