Rezept

Zitronenhähnchen mit Knoblauch und Kartoffeln

Ein Rezept von Zitronenhähnchen mit Knoblauch und Kartoffeln, am 14.11.2026

Zutaten

2	Hähnchenkeulen (à ca. 50 g)
2 Zweige	Thymian
	Salz
350 g	festkochende Kartoffeln
80-100 ml	trockener Weißwein oder klare Gemüsebrühe
1	kleine Bio-Zitrone
2 TL	kalt gepresstes Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3	Knoblauchzehen
1 Stück	Bratschlauch (ca. 50 cm Länge)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Das Backblech aus dem Backofen nehmen, den Ofen auf 220° vorheizen. Hähnchenkeulen jeweils im Gelenk durchschneiden, häuten, kurz kalt waschen und trocken tupfen.

2. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone so schälen, dass auch die weiße Haut völlig entfernt wird. Über einer Schüssel die Fruchtfilets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden, den austretenden Saft dabei auffangen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

3. Abgeriebene Zitronenschale, Thymian, Öl und etwas Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchenkeulen damit rundherum einreiben. Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Leicht salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehen schälen.

4. Den Bratschlauch auf einer Seite nach Packungsangabe verschließen. Kartoffelwürfel, Hähnchenkeulen, Knoblauchzehen und Zitronenfilets hineinlegen. Den aufgefangenen Zitronensaft mit Wein oder Brühe auf 125 ml auffüllen und in den Bratschlauch gießen.

5. Bratschlauch verschließen, mittig auf das kalte Backblech legen und oben mit einer Nadel mehrfach einstechen. Hähnchen im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 200°) 35 Min. garen. Danach 5 Min. ruhen lassen.

6. Den Bratschlauch oben aufschneiden. Die Keulen herausheben und mit den anderen Zutaten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce durch ein Sieb abgießen, abschmecken und über den Hähnchenkeulen verteilen.