

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Hähnchenschenkel auf Salz-Zitronen Hähnchenschenkel auf Salz-Zitronen

In Salz eingelegte Zitronen ist eine marokkanische Spezialität, man kennt sie aber auch auf Sizilien oder Sardinien. Wir haben ersatzweise Zitronen im Salz gekocht.

### Für 4 Portionen:

- 4 Hähnchenschenkel mit Haut
- 2 unbehandelte Zitronen
- 60 ml Zitronensaft
- 250 ml Wasser
- 30 g Meersalz
- 1 Zimtstange
- ½ TL Koriandersamen
- 3 EL Petersilie fein gehackt
- 1 EL frischer, gehackter Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 200 ml Weißwein oder Zitronenwasser



### Zubereitung :

Für die Salz-Zitronen habe ich die Zitronen unter fließend heißem Wasser abgebürstet, abgetrocknet und längs halbiert. Dann habe ich sie quer in etwa 1 cm breite Streifen geschnitten und dabei die Kerne entfernt. Zusammen mit dem Zitronensaft, Wasser, Salz, Zimtstange und Koriandersamen habe ich sie in einen Topf gegeben und aufgekocht. Dabei kräftig gerührt, damit sich das Salz gut auflöst. In etwa 15 Minuten waren die Zitronen weich gekocht.

Inzwischen habe ich den Backofen auf 175 °C Heißluft vorgeheizt. Die Zwiebel wurde gehäutet und quer in schmale Ringe geschnitten. Die Karotte wurde geputzt und in dünne Scheiben geschnitten. Zwiebelringe und Karottenscheiben habe ich gleich in die mit Olivenöl eingeeölte, feuerfeste Glasform gelegt. Die Knoblauchzehe abgezogen und heute mal ausnahmsweise durch die Knoblauchpresse gedrückt. Die Rosmarinnadeln und die Petersilie fein gehackt. Von den gegarten, etwas abgekühlten Salz-Zitronen habe ich etwa die Hälfte aus dem Topf genommen und auch fein gehackt. Knoblauch, feingehackten Rosmarin, Petersilie und gehackte Salz-Zitronen habe ich in einer Schüssel gemischt.

Nun musste die Haut von den Hähnchenschenkeln angehoben werden. Vom dicken Ende her ging das ganz gut. Die Salz – Zitronen - Rosmarin – Knoblauch – Masse wurde auf die Hähnchenschenkel geschmiert und die Haut wieder darüber gezogen.

Die restlichen Salz-Zitronen kamen ohne Flüssigkeit in die Feuerfeste Glasform. Damit nichts anbrennt habe ich etwas Weißwein (alternativ: Zitronenwasser) dazu gegeben. Oben auf wurden die Hähnchenschenkel gelegt und das Ganze jetzt dem Backofen anvertraut. Bei 175°C dauert es dann etwa 75 bis 90 Minuten bis die Hähnchenschenkel gar sind. Falls die Haut nicht braun werden will, schaltet man einfach den Grill zu oder erhöht die Temperatur ca. 20 Min. vor Ende der Garzeit auf 200°C. Falls zu viel Flüssigkeit verdunstet ist, gibt man einfach noch etwas Wein oder Zitronenwasser dazu.

Dieses Gericht kann ich mir sehr gut für eine größere Anzahl Leute bei einer Sommerparty vorstellen. Testen Sie einfach wie viele Hähnchenschenkel in die Bratenpfanne des Backofens passen und erhöhen Sie die übrigen Zutaten entsprechend.