



Cidre-Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Kartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Oliven
- Salz und Pfeffer
- 4 Zweige Thymian
- 350 ml Cidre
- 2 TL Senf
- 4 EL Öl
- 1 TL Fenchel
- 1 TL Honig
- 4 Zweige Rosmarin
- 750 g Drillinge



Nährwerte:

Pro Portion ca. 704 kcal, 31 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten (davon 50 Minuten Garzeit im Ofen)

Cidre-Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst Äpfel, Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden.
Zusammen mit Oliven, etwas Salz und Pfeffer, Thymian und Cidre in eine Auflaufform geben.



2. Dann Senf mit 2 EL Öl, Fenchel, Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen, Hähnchenschenkel damit bestreichen...



3. ...und obenauf legen.





Cidre-Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Kartoffeln

4. Jetzt alles bei 180 Grad circa 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Drillinge putzen, mit 2 EL Öl und Rosmarin mischen...



5. ...und schließlich für weitere 30 Minuten zu den Cidre-Hähnchenschenkeln in den Ofen geben.



6. Schon fertig. Lecker!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Cidre-Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Kartoffeln



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de