

Hähnchenschenkel mit Zitronenbutter gefüllt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, preiswert, für jeden Tag mit interessanten geschmacklichen Aromen

Zutaten

- Für die Hähnchenschenkel:
- 4 - 8 frische Hähnchenschenkel, nach Größe
- 100 - 120g weiche Butter
- Saft 1 großen Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- Einige Blätter Zitronenmelisse oder Estragon
- Salz, Pfeffer
- Etwas Butterschmalz
- Für die Ingwermöhren:
- 700 g gleichmäßig kleine, junge Frühlingsmöhren
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 1 Tl Honig
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Zitronensaft mit dem Abrieb und der weichen Butter verarbeiten und zunächst ins Kühlfach stellen.

Schritt3

Die Hähnchenschenkel putzen, unter fließendem Wasser waschen und den „Schlussknochen“ heraus schneiden.

Schritt4

Trocken tupfen, die Haut anheben / etwas Platz schaffen und

Schritt5

1 - 2 Blätter Zitronenmelisse oder Estragon hinein geben.

Schritt6

Die inzwischen kalte Butter verteilen und die Haut wieder drum herum legen; äußerlich salzen und pfeffern.

Schritt7

Nunmehr die Schenkel in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und für 15 - 18 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

In der Zwischenzeit, die Ingwermöhren:

Schritt9

Je, nach Größe „schaben“, ev. etwas Grün stehen lassen und für 3 - 4 min. in kochendes Salzwasser geben, heraus fangen, abkühlen lassen.

Schritt10

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und in 2 Partien die Möhren dazu geben. Leicht anbraten, kurz halten, mit dem Honig richtig schön glacieren. Salzen, pfeffern und den geriebenen Ingwer dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die appetitlich, krossen Hähnchenschenkel mit den Ingwermöhren auf vorgewärmten Tellern anrichten,

Schritt13

Dazu passen z. B.: Bunter Gemüse-Reisrisotto, Teigwaren oder geschwenkte Kräuter - Butterkartoffeln.

Tags: zitronenbutter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenschenkel-mit-zitronenbutter-gefüllt/>