

## ZITRONEN THYMIAN HÄHNCHEN



### FÜR DIE HÄHNCHEN

---

- 4 Hähnchenschenkel
- 4 Zitronen (unbehandelt)

### FÜR DEN FOND

---

- 200 ml Geflügelfond
- 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

---

#### Schritt 1

Thymian waschen und in einzelne Zweige teilen. Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen. An den Schnittstellen die Haut leicht lösen und vorsichtig kleinere Thymianzweige darunter stecken (pro Hähnchenschenkel 3–4 Stück). Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

#### Schritt 2

Zitronen waschen. 3 Zitronen filetieren und zu den Hähnchenschenkel in die Auflaufform geben. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, auf die Hähnchenschenkel legen und alles auf Einschubebene 2 in den Backofen geben.

#### Schritt 3

Geflügelfond erwärmen.

#### **Schritt 4**

Nach 10 Minuten den Geflügelfond seitlich in die Auflaufform gießen.  
Zitronenscheiben von den Hähnchenschenkeln nehmen und weitere 25–30 Minuten im Backofen bei Heißluft 175 °C garen, bis sich die Hähnchenschenkel goldbraun färben.

#### **Schritt 5**

Hähnchenschenkel herausnehmen und im Backofen warmstellen.

#### **Schritt 6**

Soße in einen Topf gießen und auf kleiner Hitze Butter unterrühren (Achtung: Soße darf nicht kochen).

#### **Schritt 7**

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Reis oder knuspriges Weißbrot.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

[www.constructa.de/rezepte](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](https://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)