

Bitterorangen Hähnchen

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen

Zutaten für 4 Portionen.

Zutaten

- 4 St. Hähnchenschenkel
- 1 St. Zwiebel
- 2 St. Knoblauchzehen
- 4 St. Bitterorangen
- 4 St. (Alternativ) Speisendorangen
- 1 TL Koriander
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise "Pols" Bitterorange

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel mit Orangensaft, Zwiebeln und Knoblauch circa 4 Stunden in einer Schale marinieren. Dabei gelegentlich die Hähnchenschenkel wenden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in eine ofenfeste Form geben, die Hähnchenbeine darauf legen und mit Marinade übergießen.
3. Das ganze mit Koriander und groben Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 1 Stunde backen. Ab und zu mit der Marinade begießen. Ganz zum Schluss eine Prise "Pols" Bitter Orangenschale über das fertige Gericht streuen.

Herzlichen Dank für das tolle Rezept an Stadtwaldkind.de