



Hähnchenkeulen mit Schalotten, fruchtig mariniert

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Aus Spaniens Tapas Bars

Zutaten

- 12 Hähnchenunterkeulen à 80 g
- 250 g gleichmäßig große Schalotten, geschält, ev. halbiert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Marinade:
- Saft von 3 Limetten, Abrieb von zwei Limetten
- 4 ½ EL Soja Sauce
- 2 EL flüssiger Honig (z. B. Akazienhonig)

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Marinaden Zutaten miteinander verrühren.

Schritt2

Den Backofen auf 200 Grad/Umluft vorheizen.

Schritt3

Die Hähnchenunterkeulen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen. Mit der Marinade üppig bestreichen; ca. 30 min. marinieren.

Schritt4

Die Schalotten in eine ausreichend große Auflaufform geben, salzen, pfeffern, obenauf die

gewürzten Hähnchenkeulen legen. Für 25-30 min. knusprig aber nicht trocken braten.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Keulen auf den Schalotten anrichten und mit Limonen Scheiben warm oder kalt servieren.

Tags: schalotten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenkeulen-mit-schalotten-fruchtig-mariniert/>