

# 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/>