



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

.....

Zutaten

.....

4 Hühnerkeulen

.....

2 EL selbstgemachte Suppenwürze

.....

1 Bio-Zitrone

.....

150 G Karotten

.....

150 G Rüben

.....

150 G Petersilwurzeln

.....

2 EL Leinöl

.....

5 Knoblauchzehe

250 ML

Wasser

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Selbstgemachtes Suppengewürz mit dem Saft einer halbe Zitrone und etwas warmen Wasser verrühren und die Hühnerkeulen mit der Mischung bestreichen.
3. Gemüse schälen und in ca. 2 cm breite Scheiben, übrige Zitrone in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Gemüse, Knoblauch und Zitronenscheiben mit Öl in einer Bratpfanne verteilen.
5. Hühnerkeulen einlegen und im Rohr (untere Einschubleiste/Rost) ca. 1 Stunde braten. Nach halber Garzeit ca. 1/4 l Wasser zugießen.