

Kochen

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 21.04.2026

Marinierte Hähnchenschenkel auf Rosmarin-Kartoffeln Für 4 Personen

Zutaten

Für die Hähnchenschenkel

1 Biozitrone
2 Knoblauchzehen
2 Stiele Thymian
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 Hähnchenschenkel (à ca. 250 g)

Für die Rosmarin-Kartoffeln

1 kg Bio-Kartoffeln, möglichst gleich groß
2 Stiele Rosmarin
4 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß

Außerdem

1 Bund Petersilie, klein
1 Biozitrone
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

- Für die Marinade** Zitrone heiß abbrausen, etwas Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und Saft aus den Hälften auspressen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zitronenschale und -saft, Knoblauch, Thymian, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer großen Schale verrühren.
- Hähnchenkeulen in Gelenk teilen, trocken tupfen und das Fleisch jeweils zweimal einschneiden. Hähnchenkeulen mit der Marinade mischen und alles kräftig einreiben.
- Für die Kartoffeln** Kartoffeln gründlich abbrausen und abbürsten. Die Kartoffeln je nach Größe längs halbieren oder längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken.
- Kartoffeln in einer Schüssel mit Rosmarin, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mischen.
- Kartoffeln auf einem Backblech verteilen. Die marinierten Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben auf ein Backofengitter setzen und diese auf das Backblech setzen. Hähnchen und Kartoffeln im heißen Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 25-35 Minuten goldbraun und knusprig rösten.
- Inzwischen Petersilie** abbrausen, trocknen und fein schneiden. Zitrone heiß abbrausen, trocknen. Etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit der Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. mit den Hähnchenkeulen und Kartoffeln anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-marinierte-haehnchenschenkel-auf-rosmarin-kartoffeln-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.