Hähnchenschenkel Kräuterschneckenart

4 Hähnchenschenkel	-mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	- im Bräter in Olivenöl anbraten
Schalotten, Knoblauch	- dazugeben
Rosmarin, Thymian	- ganze Zweige dazugeben
Champignons	- vierteln und zugeben

Bei mittlerer Hitze gut ¾ Std. gar schmoren.

---

oder:

Hähnchenschenkel mit Olivenöl einpinseln und allen obigen Gewürzen und Kräutern einreiben.
In offener Bratform, Haut oben, gut ¾ Std. mit Umluft und zeitweise Grilleinstellung brutzlig garen.
Mitgaren kann man: Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze, Paprikaschoten, Kartoffelwürfel u.ä.

Beilage: Salbeinudeln

Guten Appetit

Layout und © WE