



Rosmarin-Hähnchenschenkel aus dem Bratschlauch

Zutaten

- 800 g Hähnchenschenkel
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen (Keine Grillfunktion verwenden!).
2. Hähnchenschenkel (frisch oder aufgetaut) waschen, trocken tupfen. Von einer Rolle Bratschlauch ein ca. 40 cm langes Stück abschneiden. Nach Packungsanweisung an einem Ende verschließen.
3. Hähnchenschenkel und den MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln in den Bratschlauch geben. Das andere Ende ebenfalls nach Packungsanweisung verschließen. Durch leichtes Schütteln des Bratschlauchs die Würzmischung verteilen.
4. Bratschlauch in eine große kalte Auflaufform legen und die Hähnchenschenkel nebeneinander und mit der Haut nach oben anordnen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 60 Min. garen. Darauf achten, dass der Beutel die Wände des Backofens nicht berührt.
5. Vor dem Servieren vorsichtig den Bratschlauch an einem Ende aufschneiden und den Dampf entweichen lassen. Bratschlauch am geschlossenen Ende mit einem Küchentuch anfassen und langsam wegziehen. Die Rosmarin-Hähnchenschenkel in der Auflaufform servieren. Dazu schmecken Pommes Frites, Reis oder Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	3 g
Energie	364 kcal
Fett	23 g
Protein	37 g

🕒 70 Minuten

⊕ 4 Portionen