



Rezept

Poulet Schenkel a la Heini

Rezept Bild



Zutaten

- Poulet Schenkel, Flügel,
- Peperoni
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Champignons
- Kartoffeln

Für Marinade:

- Peperocini Oel (Millas Granate)
- Ingwer
- Poulet Gewürz
- Salz / Pfeffer

- Zitrone

Zubereitung

- Poulet Schenkel gut marinieren und stark anbraten. Beiseite stellen....
- Gemüse anbraten.
- Gemüse in einen Bräter geben. Poulet Schenkel oben drauf legen und in den vorgeheizten Ofen (200°C)geben.
- Gesamthaft ist der Bräter eine gute halbe Stunde im Ofen.
- Kurz vor Schluss Champignons anbraten und auch in den Bräter geben. Brauchen nur ca. 5 Min !!
- Servieren mit Bratkartoffeln, welche separat gebraten werden.
- Kartoffeln auch anbraten und mit in den Bräter geben

Tipps und Tricks

Schenkel frühzeitig marinieren und kräftig anbraten.

Fazit

SUPER Gericht.....Kann gut vorbereitet werdensobald die Gäste da sind, ab in den Ofen.

Tags

[Poulet Schenkel](#) [Geflügel](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)