

# Orangen-Rosmarin-Hähnchen

## Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Zehe Knoblauch
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 2-3 Schalotten
- 2 Bio- Orangen
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 kleine Hühnerbeine

Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten ebenfalls abziehen und längs in schmale Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen.

Orangen waschen, trockenreiben, Schale oberflächlich abreiben. Orangen bis auf das Fruchtfleisch schälen, halbieren. Die weiße Mitte entfernen und die Hälften quer in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Saft auffangen und mit Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und abgeriebener Orangenschale mischen. Hühnerbeine abbrausen, im Gelenk trennen und mit Schalotten im Orangensud marinieren.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen, Hühnerbeine, Zwiebeln und Orangen darauf verteilen und alles etwa 30-40 Minuten backen.

Tipp: Dazu passen Brot, mitgegart Kartoffeln oder Risotto.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 29.01.2018

Koch/Köchin: Dagmar von Cramm

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)