



## Orangenhähnchen

Genießt zu festlichen Anlässen knusprig-aromatische Hähnchenschenkel mit Orangen.

Zutaten für 2 Personen

- 2 Hähnchenschenkel
- 2 EL Würzmarinade „Feuer und Flamme“
- 2 Bio-Orangen
- 2 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 1 TL Rosmarin gehackt
- 1 EL Honig
- 1 TL „Alpensteinsalz“
- ½ TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Hähnchen waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform legen. Würzmarinade „Feuer und Flamme“ in eine kleine Schüssel geben. Orangen waschen, von einer Orange Schale abreiben, Saft auspressen und beides zur Marinade geben. Zweite Orange in Spalten schneiden. Kräutersalz „Berghelden“, Rosmarin, Honig, „Alpensteinsalz“ und „Pfeffer“ zur Marinade geben, gut mischen und auf den Hähnchenkeulen verstreichen.

Orangenspalten darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Nach Bedarf etwas Wasser dazu geben und die Hähnchenkeule öfter mit der Flüssigkeit übergießen.

**Tipp:** Dazu passt als Beilage unser „Kartoffel-Sellerie-Gratin“, Kartoffelspalten, oder ein frischer Blattsalat.