

# Knoblauchhuhn

## Zutaten

- 4 Hähnchenschenkel
- 15-20 Zehen Knoblauch
- 250 ml Weißwein (trocken)
- Salz
- Pfeffer
- 5-6 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter

## Zubereitung

Hähnchenschenkel und einen Bräter geben, die Knoblauchzehen schälen und dazugeben. Den Wein in den Bräter gießen, die Thymianzweige und die Lorbeerblätter in die Flüssigkeit legen. Zum Schluß die Hähnchenteile mit Pfeffer und Salz würzen.

Im Backofen bei **175 Grad Umluft** mit geschlossenem Deckel **ca. 90 Minuten** garen. Gegebenfalls etwas Weißwein nachgießen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:knoblauchhuhn>

Last update: **09.12.2024 14:56**

