



Hähnchenkeulen mit Reis aus dem Dutch oven

Zutaten (4 Portionen)

Marinade

Saft und Abrieb von 2 ½ Zitronen,
3 TL scharfer Senf, ¼ TL Pfeffer,
½ TL Salz, 1 TL Thymian, 1 TL Oregano,
4 gepresste Knoblauchzehen und
4 EL Olivenöl

4 Hähnchenkeulen

Marinade

Hähnchenkeulen

3 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
3 handvoll Spinat
3 gepresste Knoblauchzehen
Thymian, Oregano, Pfeffer und Salz
1 Tasse (ca. 250 ml) Reis
500 ml Geflügelfond

4 Zitronenscheiben

kleingehackter Petersilie

in einer Schüssel verrühren.

am Gelenk teilen und danach mit der
in einen Zippo-Gefrierbeutel geben und ca. 1
bis 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

in Olivenöl anbraten, dann entnehmen.

kurz anbraten,

Hinzufügen, wenn dieser einfällt

zufügen, dann mit

würzen.

dazugeben und mit

aufgießen, die Hähnchenkeulen wieder
hinzugeben, die restliche Marinade ebenfalls.

Deckel drauf und alles bei 170 ° C indirekt für
30 Minuten kochen lassen. Deckel dann für 10
Minuten runter. Zwischenzeitlich

angrillen. Zum Schluss alles mit etwas

garnieren.