

Kokländer Butterhähnchenkeulen mit Rosmarin, Orangen und Weißwein gebacken

Zutaten für 4 Personen:

6 Stück Kokländer Hähnchenkeulen
2 Zweige Rosmarin
2 Stück Bio Orangen
2 EL Paprikapulver
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Keulen mit kaltem Wasser abwaschen und gut trocken tupfen.

Den Saft einer halben Orange mit Paprika und gehacktem Rosamarin, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Die Keulen mit der Orangenmarinade einreiben.

Die restlichen Orangen in Scheiben schneiden und die Keulen auf die Orangenscheiben in einer Auflaufform bei 180 °C 45-50 Minuten garen.

Ideal dazu: Sommergemüse und knusprige Kartoffelrösti.