

# Bier-Hähnchen-Schenkel

## Für 2 Portionen

4 Hähnchenschenkel	1 Flasche dunkles Bier	4 Zweige Thymian
4 Zweige Majoran	Salz, Pfeffer	Kümmel, gemahlen

Die Hähnchenschenkel an der Unterseite entlang der Knochen aufschneiden und die Knochen vollständig auslösen. Thymian- und Majoranblättchen von den Zweigen zupfen. Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen, mit den Kräuterblättchen bestreuen, in eine Schüssel oder Auflaufform legen, mit dunklem Bier auffüllen, bis die Hähnchenschenkel vollständig bedeckt sind. Mit Folie abdecken und für mindestens einen (besser zwei!) Tage im Kühlschrank marinieren. Die Hähnchen aus der Marinade nehmen, abtropfen, Kräuterblättchen von der Hautseite entfernen und mit der Hautseite nach oben in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft 25 bis 30 Minuten knusprig garen. Als Beilage im Sommer passen hervorragend Mixed Pickles und Senfmayonnaise dazu.

Alexander Herrmann am 28. August 2014