

Limetten-Hühnerschenkelchen

für 10 Hühnerschenkel:

3 Stück Limetten
2 Stück Orangen
10 Stück Hühnerschenkel (klein)
Glutamat, Pfeffer, Weinbrand

Zubereitung:

- die Hühnerschenkel waschen, säubern und einritzen
- die Limetten und Orangen gründlich waschen und abtrocknen
- die Schale abreiben und danach entsaften
- die Hühnerschenkel in ein Gefäß legen und würzen
- danach mit der abgeriebenen Schale und dem Saft übergießen
- 1 bis 2 Tage kühl lagern und ab und an die Hühnerschenkel wenden

- Hühnerschenkel in eine gefettete Auflaufform geben
- bei Mittelhitze goldgelb backen
- die Hühnerschenkel immer wieder mit dem Fond begießen