

# TAPAS – KNOBLAUCH-THYMIAN HÄHNCHEN

## TAPAS – KNOBLAUCH-THYMIAN HÄHNCHEN

Um den Erdgeschoss Rohbau von unserem Häusle einzuweihen haben wir ein Picknick im Erker veranstaltet. Candle light, Sekt, Mondschein, Sternenhimmel – ja, Sternenhimmel, die Decke zum Obergeschoss ist noch nicht drauf gewesen. Da man gut 20-30 Minuten von unserer Wohnung bis zum Häusle fährt musste es etwas sein was man gut transportieren kann. Ich habe mich für Tapas entschieden. Also wurde die nagelneue Picknickdecke eingepackt, die ich bei Zorras Down Under Blogevent gewonnen habe, ein Fläschchen Freixenet, 2 Sektgläser, Besteck, Servietten, die große Kerze, etwas Wasser, ein Baguette, Tomate-Mozzarella Spieße, Röstknoblauch-Crème mit Kartoffelchen und gefüllte Aprikosen im Speckband. Durch mehrere Lagen Alufolie ist das Ganze warm geblieben und konnte sogar in Tapasschälchen transportiert werden. Die meisten Fotos habe ich noch schnell Zuhause gemacht.



### Zutaten für 5 Keulchen:

5 Hähnchenunterschenkel

4 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

7-8 Zweige Thymian

Salz

### Optional:

Weißbrot

### Zubereitung:

Wie immer bei Tapas müssen die einzelnen Rezepte einfach sein. Die Keulchen brauchen diesmal am Längsten. Ich reibe die Hähnchenschenkel rundherum mit Salz ein. Dann beträufel ich sie mit Olivenöl, zupfe den Thymian von den Stängeln und presse den Knoblauch dazu. Jetzt werden sie nochmal richtig mit dem Thymian-Knoblauch Öl eingerieben und in einen Bräter gelegt.



Bei 200°C für 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Ich bepinsel sie zwischendurch ab und an mit dem Öl und der Flüssigkeit die sich im Bräter sammelt. Gewendet werden müssen sie nicht, die Hautseite bleibt durchgehend oben.

Sobald die Hähnchenschenkel fertig sind kommen sie in eine passende Schale und ich gieße die restliche Flüssigkeit aus dem Bräter darüber.

Sofort mit etwas Weißbrot anrichten oder wie hier in reichlich Alufolie verpackt transportieren. Die Keulen hatten auch nach 45 Minuten noch eine gute Temperatur für unser kleines Picknick. Ich hatte sicherheitshalber noch etwas BBQ-Sauce gemacht, die haben wir aber nicht gebraucht weil die Keulen so saftig waren.

Greift zu!

