



## Brathähnchen mit Basilikum und Zitrone

Man nehme für 4 Portionen:

4 Hähnchenkeulen  
4-6 Knoblauchzehen  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Topf Basilikum  
200 ml trockenen Weißwein  
100 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

- Hähnchenkeulen, wenn sie groß sind, teilen, dann salzen und pfeffern
- Knoblauchzehen andrücken
- Zitrone längs vierteln
- Basilikumblätter von den Stielen zupfen
- Backofen auf 200° OUH vorheizen

Hähnchenkeulen in eine Bratreine legen und mit dem Öl begießen. Zitronenspalten über dem Fleisch ausdrücken und dann zusammen mit den Knoblauchzehen zum Fleisch geben und in den vorgeheizten Ofen stellen. Nach 45 Minuten die Basilikumblätter zugeben und weitere 5-10 Minuten im Ofen lassen. Die Reine jetzt bei starker Hitze auf den Herd stellen, den Wein über das Fleisch gießen und 1 Minute einkochen.

Servieren mit Feldsalat und Brot oder Couscous.