Artikel vom 25.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 15:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchenschenkel-mit-weissem-bohnensalat

Hähnchenschenkel mit weißem Bohnensalat



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel

6 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

2 Zweige Thymian

1 EL Paprika edelsüß

1 TL Paprika geräuchert

1 EL Honig

1 EL Tomatenketchup

8 frische Salbeiblätter

1 Knoblauchzehe

6 EL Apfelessig

2 TL Agavendicksaft

6 Tomaten

150 g Fetakäse

2 Dosen weiße Riesenbohnen (je 240 g)

4 Scheiben Vollkorntoast

40 g Butter

Zubereitung:

Hähnchenschenkel rundherum mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Glasur Thymianblättchen abzupfen und mit beiden Paprikapulversorten, Honig und Ketchup verrühren. Hähnchenschenkel bei 200 °C direkter Hitze und geschlossenem Deckel 6 bis 8 Minuten von beiden Seiten angrillen. Dann auf indirekte mittlere Hitze (circa 160 bis 180 °C) wechseln und bei geschlossenem Deckel 25 bis 30 Minuten fertig grillen. Dabei die Hähnchenschenkel 10 Minuten vor Grillzeitende immer wieder mit der Glasur bestreichen. Für das Salatdressing Salbei fein hacken. Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken und mit 4 EL Olivenöl, Essig sowie Agavendicksaft verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen und grob würfeln. Fetakäse in etwa 1 cm große Würfel brechen. Beides zusammen mit den weißen Bohnen und dem Dressing mischen und ziehen lassen. Für die Croûtons Toast würfeln und in der Butter knusprig-

braun rösten. Hähnchenschenkel mit Salat anrichten, mit Croûtons toppen und genießen.

IDG