



## Würzige Pouletschenkel mit Saba-Marinade aus dem Ofen

Die Garzeit der im Ofen zubereiteten Pouletschenkel ist deutlich länger, als wenn sie in der Pfanne gebraten würden, insgesamt ca. 50 Minuten, dafür werden sie schön knusprig und würzig.

Die Pouletschenkel werden vor dem Anbraten im Ofen mit einer gut gewürzten Butter eingerieben. Nach dem Anbraten werden sie mit Weisswein übergossen und fertig gebraten. Wenn sie fast fertig sind, werden sie mit einer süsslichen Marinade mit Muskatnuss, Zimt und Saba (eingedickter Traubenmost) eingepinselt und nochmals kurz in den Ofen geschoben.

Dazu habe ich Zucchettisalat serviert: Ein feines, leichtes Sommergericht.

### Zutaten (2 Portionen)

2 Pouletschenkel  
40g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Paprika süss

1dl Weisswein

1Msp Muskatnuss  
1Msp Zimt  
1Msp Ingwer  
2Tl Saba (oder Honig)  
2El Olivenöl

### Zubereitung

Butter aus dem Kühlschrank nehmen, in Stücke schneiden und ca 1 Stunde weich werden lassen. Knoblauch hinzupressen und reichlich mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Pouletschenkel üppig mit der Buttermarinade einreiben. In den heißen Ofen schieben.

Nach 20 Minuten mit Weisswein übergießen, die Ofentemperatur auf 180° zurückstellen und weitere 30 Minuten braten.

Saba und Olivenöl vermischen, mit Zimt, Ingwer und Muskatnuss würzen. Pouletschenkel kurz aus dem Ofen nehmen und mit der Saba-Marinade einpinseln. Nochmals für 3 Minuten in den Ofen schieben.





*Pouletschenkel angebraten und mit Weisswein übergossen.*