Gebratenes Hähnchen mit Rosmarin und Schmorgemüse

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Ganze Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

» 1 Hähnchen (Stück)
» Salz & Pfeffer
» 800g Kartoffel(n)
» 500g Möhre(n)
» 2 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 3-4 Stiele Rosmarin
» 1 Zitrone(n)
» 1EL Öl
» 20g Butter/Margarine
» 150g Schalotte(n)
» 50ml Instant-Gemüse-Brühe

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Hähnchen mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf die Fettpfanne des Ofens legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 Stunde braten.

2. Kartoffeln schälen und vierteln. Nach ca. 20min Bratzeit zum Hähnchen geben, mitgaren. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Möhren schräg in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln in Stücke schneiden. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, grob hacken. Zitronensaft, -schale, Öl und Rosmarin verrühren. Hähnchen während der letzten 10min der Garzeit damit bestreichen.

4. Fett erhitzen. Möhren und Schalotten darin andünsten. Brühe zugießen, ca. 5min garen. Lauchzwiebeln zufügen, weitere 5min garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einer Platte anrichten.

Nährwerte: 640kcal/E54g/F31g/KH36g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003 Rezept-Nr: 526

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke