

Zitronenkartoffeln mit Chilihähnchen

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Hähnchen (Stück)
- » Salz & Pfeffer
- » 4 milde Chilischote(n)
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 3 Zitrone(n)
- » 100g Schalotte(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 1 Zweig Thymian
- » 1 Zweig Majoran
- » 2 EL Butterschmalz
- » 5 EL Öl
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 3 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 4 EL Rum
- » 2 EL Honig
- » 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Hähnchen abrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Milde Chilis waschen, putzen, entkernen, würfeln. Haut des Geflügels vom Fleisch lösen, Chiliwürfel darunter schieben.

2. Kartoffeln schälen, waschen, in Spalten teilen. Die Zitronen abrausen, trockentupfen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, beides achteln. Mit den Kartoffeln, der Zitronenschale und den gehackten Kräutern mischen.

3. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Hähnchen hineinsetzen. Ca. 50min im Ofen braten. Vor und während des Garens öfter mit dem Schmalz beträufeln. Die Zitronenkartoffeln in eine geölte Auflaufform geben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Lorbeer würzen. Unter das Hähnchen in den Ofen schieben, ebenfalls 50min garen.

4. Rum und Honig verrühren, das Geflügel kurz vor Ende der Garzeit damit bestreichen und überbacken. Geflügel zerteilen, mit Kartoffeln, Schnittlauch in Röllchen und in Knoblauchöl gebratenen Chilis anrichten.

Nährwerte: 700kcal/E41g/F35g/KH48g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004

Rezept-Nr: 1187

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