

Rezept

Frühkartoffeln mit Hähnchen

Ein Rezept von Frühkartoffeln mit Hähnchen, am 02.10.2023

Zutaten

| | |
|--|---|
| 4 Hähnchenschenkel | Saft von 1 Zitrone |
| Pfeffer | 4 TL Fenchelsamen |
| 600 g kleine Frühkartoffeln | 6 EL Öl |
| 2-3 TL Salz | je 4 Zweige Rosmarin und Salbei |
| 250 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe) | 150 g schwarze Oliven ohne Stein |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel kalt abwaschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft beträufeln und kräftig pfeffern. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, Hähnchen damit einreiben. 1 Std. zugedeckt kühl stellen.
2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen, ungeschält in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine große Auflaufform legen. Mit dem Öl und dem Salz mischen. Rosmarin und Salbei waschen, abzupfen und die Hälfte über die Kartoffeln geben. Zugedeckt ca. 20 Min. im Ofen (Mitte) garen.
3. Die Form aus dem Ofen nehmen. Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten hineinlegen, Oliven zufügen, alles mit Wein übergießen. Restliche Kräuter zufügen. Alles offen 20-25 Min. garen. Nach der Hälfte der Zeit Hähnchenschenkel wenden, damit sie kross werden.