

Rezept

Kräuter-Hähnchen mit Kartoffeln

Ein Rezept von Kräuter-Hähnchen mit Kartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

2 küchenfertige Hähnchen (à ca. 1 kg)	Salz
Pfeffer	4 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian	800 g kleine, festkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl	1 EL Fenchelsamen
300 ml Hühnerbrühe	2 EL Butter
1/2 Bund Petersilie (nach Belieben)	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN 50 MIN. + 1 STD. BRATEN IM OFEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchen waschen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Je 1 Rosmarinweig und 5-6 Thymianzweige in die Hähnchen stecken. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und ungeschält halbieren.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Einen Bräter auf dem Herd heiß werden lassen, das Öl darin erhitzen. Die Hähnchen im heißen Öl in 10 Min. rundherum goldbraun braten, dann herausnehmen.
3. Inzwischen die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und mit den restlichen Rosmarin- und Thymianzweigen in den Bräter geben. Kräuter im heißen Bratfett unter Wenden kurz anbraten. 150 ml Brühe angießen und aufkochen. Hähnchen mit der Brust nach unten in den Bräter legen. Kartoffeln drumherum legen. Alles im Ofen (2. Schiene von unten) 1 Std. offen braten. Übrige Brühe nach und nach dazugießen.
4. Hähnchen aus dem Bräter nehmen, Küchengarn entfernen. Hähnchen auf eine Platte legen, Kartoffeln und Kräuter drumherum legen. Im ausgeschalteten Ofen warm halten.
5. Den Bratenfond im Bräter mit einem Pfannenwender lösen, in einen Topf gießen und nach Belieben entfetten. Butter in Würfel schneiden und nach und nach unterschlagen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals vorsichtig erwärmen. Nach Belieben Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter hacken und über Hähnchen und Kartoffeln streuen. Die Sauce extra dazu reichen.