

Knuspriges „Wunderhuhn“ aus dem Ofen

für Groß & Klein



Rezept von Hans Gerlach – einfach und superknusprig
Knuspriges Huhn aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 25 Min. / Garzeit: 50 Min.)

1 größeres Brathähnchen
(oder ca. 1,2 - 1,5 kg Hähnchenstücke),
3 Zitronen, 5 EL Olivenöl,
Wunderhuhn aus der Mühle,
Flores de la Palma,
800 g kleine Kartoffeln
(im Sommer: neue Kartoffeln),
6 Knoblauchzehen

Hähnchen in acht Stücke zerteilen: Zuerst mit einer Geflügelschere das Rückgrat des Hähnchens herausschneiden, anschließend das Hähnchen halbieren. Hähnchenhälften zwischen Brust und Keule durchtrennen. Alle Stücke noch einmal halbieren, bei den Keulen direkt am Gelenk abtrennen. Flügel im Ellenbogengelenk abschneiden.

Backofen mit einem Blech auf der untersten Schiene auf 220° vorheizen (Umluft 200°). Hähnchenteile in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl mischen, mit **Wunderhuhn** und **Flores de la Palma** kräftig würzen. Hähnchenstücke mit der Hautseite nach unten 25 Min. auf dem Blech braten.

Kartoffeln waschen und halbieren. Zitronen heiß waschen, 2 Zitronen in Spalten schneiden, die Dritte auspressen. Knoblauchzehen mit Schale leicht quetschen. Alles mit 2 EL Olivenöl mischen, mit **Wunderhuhn** und **Flores de la Palma** würzen. Um das Hähnchen herum verteilen, die Hähnchenstücke wenden, 20-25 Min. fertig garen. Mit Zitronensaft mischen und servieren.

Tipp: Für eine deftig-bayrische Variante zu Beginn mit **Wunderhuhn** etwas milder würzen und nach etwa 35 Min. mit **Resi** oder mit **Obazd is!** noch einen kleinen Paprikakick geben.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

