

HUHN MIT KARTOFFELN UND ZWIEBELN



1,6 kg Hähnchen, in 6 Teile zerlegt (eventuell 8)

2 Hähnchenschenkel, zusätzlich

750 g Kartoffel(n), geschält und in dünne Scheiben geschnitten

750 g Zwiebel(n), ebenfalls in Scheiben geschnitten

1 Knolle/n Knoblauch, geschält und gehackt

2 Zitrone(n), auspressen

1 Tasse Hühnerbrühe, kräftige

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlener

evtl. Rosmarin

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Hühnerbrühe mit Zitronensaft, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren.

Das Hühnerfleisch mit einem kleinen Teil der Mischung einreiben, den Rest mit Kartoffeln und Zwiebeln in einer großen Schüssel vermengen.

Kartoffel-Zwiebel-Gemisch in eine große, flache Form geben, die Hühnerteile, bis auf die Brust, auf die Kartoffel-Mischung legen und in ca. 40-45 min im Backofen garen.

20 min. vor Ende der Garzeit die Hühnerbrüste dazugeben und mitgaren lassen. Gibt man die Brust von Anfang an mit in den Ofen, wird sie zu trocken.

Nach Geschmack kann man zu dem Gericht noch Rosmarin geben.

Das Ganze in der Form servieren.