

Hähnchenschenkel mit Kartoffeln und Knoblauch



Zutaten für 4 Portionen:

4 Hähnchenschenkel

1 kg Kartoffel(n)

2 große Zwiebel(n)

2 Knolle/n Knoblauch

2 Zweig/e Rosmarin

100 ml Weißwein

200 ml Sahne

etwas Olivenöl

Salz und Pfeffer

Die Zutaten für die Marinade vermischen und die Hähnchenschenkel damit einreiben und mindestens 3 Stunden bzw. besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in etwa 5 mm dicke Scheiben und in einen Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer bestreuen. Rosmarin, Knoblauch, als ganze geschälte Zehe oder halbierte Knolle, und Olivenöl dazu geben und alles gut vermischen.

Die marinierten Hähnchenschenkel darauf legen und mit der Mischung aus Weißwein und Sahne begießen. Bei 180° C auf der unteren Schiene, später auf einer höheren Schiene insgesamt etwa 90 Min braten. Wenn die Kartoffeln gar sind, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Falls die Hähnchenschenkel zu braun werden, den Bräter mit Alufolie abdecken. Die Alufolie aber die letzten 10 min

Für die Marinade:

150 ml Ajvar

2 Chilischote(n), gehackt

1 TL Paprikapulver, (Pimentón de la Vera)

1 Zitronenschale

2 EL Honig

1 TL Majoran

Salz