

Besoffene Kartoffeln mit Hühnchen

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 65 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Oregano	Etwas
Kartoffeln / Erdäpfel	12 Stk.
Hähnchen	1 Stk.
Trockener Weißwein	3/4 l
Knoblauchzehen	4 Stk.
Getrockneter Majoran	Etwas

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Majoran und Oregano die Kartoffeln würzen mit der Hand schön vermengen. Dann auf ein eingefettetes Backblech geben. Das Hähnchen in kleine Portionen teilen und mit den gleichen Gewürzen würzen wie die Kartoffeln.

Die Knoblauchknolle ganz normal schälen und abziehen, so dass die Zehen übrig bleiben. Jetzt die gewürzten Hähnchenteile zwischen den Kartoffeln verteilen. Danach die Knoblauchzehen auf das ganze Backblech verteilen.

In den Ofen schieben bei 220 Grad ca. 45 Minuten. Damit die Kartoffeln und das Fleisch besoffen werden, mit dem Weißwein in den 45 Minuten immer wieder übergießen.

Dazu einen leckeren Salat, das war schon alles.

Das Rezept habe ich von einem italienischen Freund. Es geht schnell, ist nicht teuer und schmeckt sehr gut. Viel Spaß beim Nachkochen.

PS: man kann das Gericht auch mit Pute, Kaninchen und Hase zubereiten oder Wildgeflügel. Ich habe es auch schon Weihnachten gekocht dazu einen leckeren Rotwein.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-109-Besoffene-Kartoffeln-mit-Huehnchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at