

Gebratene Hühnerteile



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	6 Stk.
Hähnchenkeulen / Hühnerkeulen	1 kg
Zwiebeln	1 Stk.
Thymian	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Eine Hühnergrilltasse (=gewürzte Hühnerteile bereit stellen, die Kartoffel schälen, halbieren mit Salz und Thymian würzen, Zwiebel schälen, vierteln, alles auf ein Blech mit dem Butterschmalz und einem Achtel Wasser geben und im Rohr ca. bei 200 Grad 1 Stunde braten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1122-Gebratene-Huehnerteile.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at