

ZITRONEN-ROSMARIN-HUHN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 bratfertiges Huhn
- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 4 rote Paprika
- 2 EL schwarze Oliven
- 2 Zitronen
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1/8 l trockener Weißwein
- etwas Olivenöl

Dekoration:

- Zitronenscheiben
- Rosmarinzwieg

Zubereitung:

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das bratfertige Huhn in 4 Stücke teilen. Kartoffeln waschen, der Länge nach vierteln und gemeinsam mit den Hühnerteilen auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech geben. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln und Hähnchenteile mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Die Hühnerteile mit der "schönen" Seite nach unten drehen. 2 Zitronen auspressen, den Saft über die Hähnchen träufeln. Rosmarinzwige darüber legen und 30 Minuten im Backrohr braten. In der Zwischenzeit Paprikaschoten waschen und in grobe Stücke schneiden. Oliven abtropfen lassen. Nach 30 Minuten die Hähnchenteile umdrehen, Paprikastücke und Oliven dazugeben und mit 1/8 l Weißwein aufgießen. Das Zitronen-Rosmarin-Huhn weitere 30 Minuten garen. Ab und zu mit etwas Bratenfond bepinseln.

Kartoffeln, Paprika und Oliven auf Tellern anrichten, Hühnerteile daraufsetzen, mit Zitronenscheiben und Rosmarin garniert servieren.