

Hähnchenkeulen mit Rosmarinkartoffeln



Man kann für dieses Rezept verschiedene Behältnisse nehmen. Zum Beispiel feuerfeste Glasform mit Deckel, Bratschlauch oder den Römertopf. Beim Bratschlauch muss man daran denken ein kleines Loch in die Folie zu schneiden. Den Römertopf muss man vor Benutzung eine Stunde wässern und der er muss in den kalten Backofen.

Zutaten:

Hähnchenkeulen

Kartoffeln

Salz, Pfeffer

Knoblauch (frisch gepresst oder Pulver)

Rosmarin (trocken gerieben oder frisch klein gehakt)

Paprikapulver

Olivenöl

Aus den Zutaten macht man eine Marinade in der die Hähnchenkeulen und die Kartoffeln mariniert werden.

Nimmt man frische Kartoffeln im Frühjahr, dann kann man sie ungeschält verwenden, ansonsten sollten die Kartoffeln geschält werden. Nach dem Waschen in 1/4 schneiden.

Die Hähnchenkeulen waschen und säubern, zusammen mit den Kartoffeln in einer großen Schüssel in der Marinade marinieren. Beides in die feuerfeste Form geben und im Backofen bei 200 C Grad ca 1 Stunde backen.

Die Zeit variiert je nach Größe der Hähnchenkeulen. Fertig ist das Gericht, wenn die Kartoffeln und die Keulen knusprig sind.