

Marinierte Hähnchenschenkel mit Senf-Kartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
3 EL Öl
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Curry
250 ml Gemüsebrühe
800 g Kartoffeln
3 EL Butter
2 TL Senf
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 573 kcal, 28 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Marinierte Hähnchenschenkel mit Senf-Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Paprikagewürz und Curry mischen. Dann die Hähnchenschenkel damit rundherum bestreichen.



2. Als nächstes die Brühe angießen und das Hähnchenfleisch bei 180 Grad circa 45 Minuten im Ofen garen.



3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln kleinschneiden und mit der Butter für 20 bis 25 Minuten zu dem Hähnchen in den Ofen geben.



Marinierte Hähnchenschenkel mit Senf-Kartoffeln

4. Zum Schluss die Kartoffeln mit dem Senf mischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Und dann heißt es nur noch: Alles zusammen schmecken lassen!



Marinierte Hähnchenschenkel mit Senf-Kartoffeln



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**