WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Kräuter-Hähnchen mit Kartoffeln

### *Zutaten (für 4 Personen):*

1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
100 g Butter
1 Zitrone
4 Zweige Oregano
4 Zweige Thymian
4 Zweige Salbei
4 EL Olivenöl
1 TL Paprikagewürz (edelsüß)
400 ml Geflügelfond
3 Paprikas
2 Zwiebeln
4 Selleriestangen
750 g Kartoffeln
2 EL Aceto Balsamico
Salz und Pfeffer



### *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 898 kcal, 44 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

### *Zubereitungszeit:*

90 Minuten (davon 75 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Kräuter-Hähnchen mit Kartoffeln

## *Zubereitung:*

1. Für die Kräuterbutter weiche Butter, Zitronensaft und –abrieb, gehackte Kräuter und Knoblauch mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Dann die fertige Kräuterbutter in einen Spritzbeutel füllen.



2. Die Haut des Hähnchens mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig lösen…



3. …und anschließend die Kräuterbutter mit Hilfe des Spritzbeutels unter die Haut geben.

# Kräuter-Hähnchen mit Kartoffeln



4. Danach die Kräuterbutter gleichmäßig verstreichen.



5. Als nächstes Öl mit Paprikagewürz mischen und das Kräuter-Hähnchen mit der Marinade rundherum bestreichen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Kräuter-Hähnchen mit Kartoffeln

6. Das Hähnchen in einen Bräter geben und 200 ml Geflügelfond angießen. Jetzt das Hähnchen bei 180 Grad für circa 30 Minuten im Ofen garen.



7. Anschließend das Gemüse waschen, kleinschneiden und zusammen mit der restlichen Kräuterbutter, dem restlichen Geflügelfond und Balsamico in den Bräter geben und für weitere 45 Minuten im Ofen garen.



8. Und zum Schluss nur noch alles anrichten und Kräuter-Hähnchen genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Kräuter-Hähnchen mit 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-geflügel.de**