

## 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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### 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!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)