

TOSKANISCHER HÄHNCHENAUF LAUF

Sündhaft leckerer Ausklang des Sommers



20
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT



45
Minuten
BACKOFEN



4
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN



ZUTATEN:

- 500 g Hähnchenbrust
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 3 Zweige Rosmarin
(oder ca. 2 EL getrockneter)
- 1 Zweig Thymian
(oder ca. 1 EL getrockneter)
- 250 ml Hühnerbrühe
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Marinade:

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Chilisauce
- 1 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 3 EL Ketchup

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- frischer gemischter
oder grüner Salat
- Ciabatta, Baguette
oder anderes Weißbrot



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Die Zutaten für die Marinade mischen und die gewaschenen und getrockneten Hähnchenfilets hineinlegen. Mindestens 1 Std. darin marinieren (geht auch über Nacht).
2. Kartoffeln schälen, größere Knollen halbieren, etwas salzen und in Olivenöl ca. 10 Min. von allen Seiten braun braten.
3. Die gebratenen Kartoffeln in eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform geben.
4. Knoblauch schälen und klein hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in Ringe schneiden. 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin waschen und hacken.
5. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Kräuter im Bratfett andünsten, dann über die Kartoffeln geben. Etwas salzen und pfeffern.
6. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Alufolie bereitlegen.
7. Das Fleisch mit der Marinade auf die Kartoffeln geben und alles im Backofen ca. 15 Min. braten.
8. Dann heiße Hühnerbrühe angießen, die Tomaten und zwei Rosmarinzweige im Auflauf verteilen. Mit der Alufolie bedecken und ein paar kleine Schnitte/Löcher in die Alufolie machen. Dann den Bräter weitere 20 Min. im Ofen garen. Alufolie entfernen und nochmal 10 Min garen.

