

Rosmarin-Huhn

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Hühnerkeulen
3 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Zwiebel, groß
500 g	Kartoffeln
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
3 EL	Rosmarin geschnitten
	Olivenöl

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen. In eine tiefe Pfanne ca. einen Zentimeter hoch Olivenöl füllen, Knoblauchzehen schälen und im Ganzen in die Form geben. Zwiebel vierteln und hinzufügen.
2. Die Keulen auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Danach die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, reichlich salzen und auch dazu geben.
3. In den Ofen geben und nach ca. 15 Minuten mit etwas Wasser übergießen, dann regelmäßig mit dem Saft aus der Form begießen. Das Huhn sollte ca. 40 bis 45 Minuten im Ofen bleiben.
4. Zehn Minuten, bevor es fertig ist, noch einmal gut übergießen und dann großzügig gerebelten Rosmarin darüber streuen.

TIPP: Den Rosmarin nicht vor Backende darüber geben, da dieser verbrennen würde und einen stark bitteren Geschmack erhielte.