

Gebratenes Schwarzfederhähnchen mit Kartoffeln

Zutaten (für 2-3 Personen:

1 Schwarzfederhähnchen ca. 1,5 kg schwer
1 Zitrone
1 Zwiebel
50g Butter
1 Kg Kartoffeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Schwarzfederhähnchen mit dem ausgepressten Saft der Zitrone beträufeln und den Saft in die Haut einreiben. Die ausgepressten Zitronenhälften mit der geschälten und geviertelten Zwiebel in den Bauchraum des Hähnchens geben.

Das Hähnchen mit der weichen Butter bestreichen. Salzen und pfeffern. Das Hähnchen in eine Bratform geben.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken.

Die Kartoffeln rings um das Hähnchen verteilen und 150ml heißes Wasser dazu gießen.

Das Hähnchen ca. 30 min im Ofen braten.

Das Hähnchen wenden und mit Bratensaft übergießen. Die Kartoffeln ebenfalls wenden und weitere 45 min im Ofen braten. Dabei das Hähnchen 5 min vor dem Servieren auf ein Schneidebrett heben und mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Die Kartoffeln im Ofen warmhalten.

Das Hähnchen tranchieren und die Stücke auf eine Servierplatte anrichten. Die Kartoffeln rings herum verteilen und sofort servieren. Den Bratensaft separat dazu reichen.

Guten Appetit!