

Kochen mit Klaus

Klausis Hähnchenpfanne

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 4-5 Hähnchenschenkel, Pfeffer, Salz, Öl, Brathähnchengewürz,
- Paprikapulver, 3-4 Zwiebeln, 4 Zehen Knobi, 750 g Paprika-Mix,
- 1 kg Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 1 Zucchini, 2 TL Gemüsebrühe,
- 150 g ger. Bauchspeck, 1 EL gerebelter Majoran, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

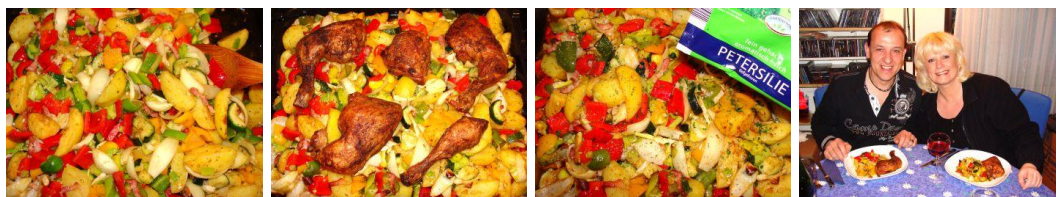
1. Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Hähnchengewürz mit ca. 8 EL Öl vermengen. Hähnchenschenkel mit dem Würzöl bestreichen u. 20 Min. mit der Oberseite, dann 20 Min. mit der Unterseite nach oben im Ofen bei 200°C vorbraten. Kartoffeln schälen u. in Spalten schneiden u. 10 Min. in Salzwasser vorgaren, abgießen. Zucchini in halbe Scheiben schneiden u. in Olivenöl anbraten, dann salzen.



2. In der Zwischenzeit die Paprika in grobe Stücke, den Lauch in breite Ringe schneiden. Zwiebeln schälen u. achteln. Knobi fein hacken. Alles mit Kartoffeln, Zucchini u. Majoran vermischen u. in ein tiefes Backblech geben. Mit in feine Streifen geschnittenen Speck belegen. Mit gekörnter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer u. würzen u. etwas ölen.



3. Nun die vorgebratenen Hähnchenschenkel mit der Oberseite nach oben darauf legen, mit Würzöl bestreichen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 Min. braten. Das Gemüse nach 20 Min. wenden.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie bestreut servieren. Lecker!

