

alle Rezepte beziehen sich auf 10 Personen

Hähnchenschlegel

- 10 Stück frische Hähnchenschlegel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer
- 10 EL Thymian
- 2 Stück Rosmarinzweige

Ofenkartoffeln

- 3,6 kg Kartoffel(n), neue
- 8 TL Thymian, getrocknet
- 6 TL Majoran, getrocknet
- 4 TL Salbei, getrocknet
- 6 TL Paprikapulver, edelsüßes
- Prise Salz und Pfeffer
- 2 dl Olivenöl
- 10 Stück Karotten

Dip

- 2 Becher Sauerrahm, (ca.180 Gramm)
- 2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 12 EL Mayonnaise (1 Glas ca. 250g entspricht 20 EL)
- 6 EL Tomatenketchup
- 2 TL Dill, getrockneter oder frischer fein gehackt

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

alle Zutaten in einer große Schüssel geben und gut mischen
Hähnchenschkel abwaschen und trockentupfen
Hähnchenschenke hinzu geben und eine 1/2 Tag oder über Nacht durchziehen lassen

Backofen auf 200° vorheizen. Die Hähnchenschkel mit der Oberseite aufs Blech legen und 30 min braten, anschließend umdrehen und weitere 20-30 min knuprig braten.

mittelgroße Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen/bürsten und anschließend der Länge nach vierteln
eine ausreichend große Schüssel für die Kartoffeln bereitstellen
getrocknete Kräuter mit den Gewürzen und dem Öl in der Schüssel gründlich mischen
Kartoffelspalten hinzugeben und gut mischen
Die gewürzten Kartoffeln auf das Backblech geben

Karotten leicht schälen, oder waschen und die Schale dran lassen, in drei Stücke schneiden und halbieren
Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200°C ca 40 min backen/
je nach Größe der Kartoffeln
Nach 30 min, prüfen ob Sie fertig sind, ab und an mit der Gabel in die Kartoffeln pieksen, wenn sie sich leicht von der Gabel lösen sind sie fertig

alle Zutaten vermengen und mit dem Schneebesen cremig rühren
anschließend kühl stellen

KREUZLES Küchentipp

Im Backofen

man nach 30 min Garzeit, den Hähnchenschkeln die Kartoffeln beifügen. Hat man mehr 10 Hähnchenschkel, rät sich es auf 2 einzelne Bleche zu verteilen.
Unter Hitze 200, Oberhitze 200. nach 40 min kann man für die letzten 10 min die Oberhitze auf 250° C erhöhen.
Achtung der Backofen geht nur an, wenn man auch die Unterhitze eingeschaltet ist.

