

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Argentinisches Hähnchen aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:	
1 Hähnchen (am besten Mais)	800 g Kartoffeln
3 Knoblauchzehen	2 Tasse Wasser
1 kl. Tasse Olivenöl	1 große Zwiebeln
Salz	2 El. Öl
Paprikapulver, edelsüß	

Zubereitung:

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Hähnchen zerteilen und salzen.

Knoblauch fein hacken.

Mit Olivenöl und Paprika vermischen und das Hähnchen damit gut einreiben.

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und salzen. Wasser und Kartoffeln auf ein Backblech verteilen und 2 TL von der Olivenölmischung darüber geben.

Eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, anschwitzen und unter die Kartoffeln mischen.

Backblech in den Ofen schieben (untere Schiene). Das Hähnchen auf den Rost über den Kartoffeln legen (mittlere Schiene), damit das Fett auf die Kartoffeln tropfen kann. Das ergibt einen herrlichen Geschmack!

Ca. 50-60 Minuten im Ofen garen.

Dazu passt noch ein Tomaten-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing und Weißwein.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer