

The logo for Radio Salü 101,7 features the text 'RADIO SALÜ' in white on a black background, followed by a yellow triangle containing a white lightning bolt symbol, and the frequency '101,7' in white on a black background.

RADIO SALÜ



Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Advents-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	1 kleines Stück Ingwer, Zimt

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 mit etwas Ingwer und ganz wenig Zimt würzen 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.