



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Mai

Zitronenhuhn mit Schalotten und Kartoffeln

von Angelika Moch

Hühnerfleisch ist mager und leicht bekömmlich und in allen Varianten beliebt. Hier ein leckeres Rezept von Angelika. Die Zitronensäure sorgt für Geschmack und macht das Fleisch zart.

Zutaten

1 kg Hühnerschenkel (man kann auch Brust nehmen oder mischen)
750g Kartoffeln
2 rote Paprika
10 Schalotten
2 Bio-Zitronen
200ml Olivenöl
2 TL Thymian
2 TL Rosmarin
Knoblauch nach Geschmack 3-5 Zehen

Zubereitung

- 1.** Die Hühnerschenkel säubern. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, die Paprika in Streifen schneiden, und die Schalotten je nach Größe halbieren oder vierteln.
- 2.** Eine Zitrone in Scheiben schneiden, die andere auspressen.
- 3.** Aus Zitronensaft, Öl, Kräutern und Gewürzen eine Beize anrühren.
- 4.** Alle Zutaten in einer Auflaufform verteilen und die Öl-Zitronen-Gewürzmischung darübergeben
- 5.** Bei 200Grad ca.40-50Min. im Backofen garen.

Tipp:

Dazu passt dann knuspriges Baguette und ein knackiger grüner Salat.

Guten Appetit!