

... > Zubereitungsarten > Gemüse

Knusprige Wiesn-Hendl



Knusprige Hähnchen, die immer gelingen

★★★★☆ 4 (3 Bewertungen)

💬 3 Kommentare

🕒 30 Min. 📶 normal 📅 21.12.2020

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

2 Hähnchen, möglichst frische

1 kg Kartoffel(n), kleinere, möglichst frische

1 Fenchelknolle(n)

2 kleine Zucchini

500 g Cocktailtomaten

8 Zehe/n Knoblauch

125 ml Olivenöl

1 EL, gehäuft Paprikapulver, edelsüß

2 TL, gestr. Salz

1 TL, gehäuft Meersalz, grobes

1 TL, gestr. Pfeffer, gemahlener, möglichst weißer

1 Msp. Chilipulver oder -flocken

2 TL, gehäuft Thymian gerebelter

1 TL, gestr. Kümmel, gemahlener oder gemörserter

10 Salbeiblätter

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Die Hähnchen küchenfertig vorbereiten. Das grobe Meersalz beiseitestellen. Die Gewürze miteinander vermischen und damit die Hähnchen innen wie außen einreiben. 4 gehackte Knoblauchzehen und 6 Salbeiblätter im Ganzen in die Hähnchen geben. Auf eine Backofen-Fettpfanne legen und mit etwas von dem Olivenöl bepinseln.

Den Backofen 15 Minuten auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Fenchelknolle in Stückchen und die Zucchini in Scheiben schneiden. Die weiteren 4 Knoblauchzehen und die restlichen 4 Salbeiblätter hacken und in eine Schüssel zum Gemüse geben. Die gewaschenen und ungeschälten Kartoffeln und die ganzen Cocktailtomaten dazugeben. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit dem groben Meersalz bestreuen. Alles miteinander vermengen und neben die Hähnchen auf die Fettpfanne legen. Die Fettpfanne mittig in den Backofen schieben, die Temperatur auf 160 ° reduzieren und eine Stunde braten. Anschließend die Hähnchen halbieren und fertig.

Rezept von

long-tall-earny



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

22.05.2021 07:30

Omiedith54

Hallo long-tall-earny,
anfangs war ich etwas skeptisch wegen der vielen Knoblauchzehen. Aber gerade der Knoblauch sorgt für ein Geschmackserlebnis.
Zusammen mit den Gewürzen ergibt es ein wunderbares Aroma. Das gesamte Blech mit dem Gemüse ist nicht nur ein bunter Bilderbogen, sondern auch leicht nachzukochen. Danke für das leckere Rezept. Dafür gibt's die volle Punktzahl.
LG

Antworten

07.01.2021 21:43

long-tall-earny

Hallo Isarmitzi,
schön dass es dir geschmeckt hat und danke für Lob und Bewertung.

Antworten

31.12.2020 16:19

Isarmitzi

Tolles Rezept. Gute Kombination von Gewürzen und Gemüse, sehr lecker. Alles auf einem Blech, Fleisch, Kartoffel, Gemüse. Gerne wieder

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[dillsau rezepte](#), [guacamoledip rezepte](#), [iade rezepte](#), [kaninchenfilet rezepte](#),
[kartoffelpürree rezepte](#), [macaroni rezepte](#), [pellkartoffeln rezepte](#), [popporn rezepte](#),
[reisbratlinge rezepte](#), [senfgurken rezepte](#)