



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Rosina Felber

.....

Zutaten

Huhn

.....

1 Huhn

.....

Salz

.....

Paprikapulver

.....

Kartoffeln

.....

800 G Kartoffeln

.....

Salz

.....

Kümmel

.....

Knödel

500 G	Knödelbrot
-------	------------

CA. 1 L	Milch
---------	-------

	Salz
--	------

	Muskatnuss
--	------------

4	Eier
---	------

	Petersilie
--	------------

ETWAS	Mehl
-------	------

Zubereitung

Huhn

1. Das Huhn halbieren (Innereien entfernen) und in Paprika und Salz einreiben und auf ein Backblech geben.
2. Bei 180 Grad Heißluft für 1,5 Stunden garen lassen.
3. Alle 20 Minuten mit etwas Wasser übergießen.
4. Die letzten 20 Minuten noch auf 200 Grad schalten, damit eine gute Bräune entsteht und für die letzten paar Minuten auf die Grillfunktion (Stufe 3, Achtung - nicht mehr weggehen) umschalten, damit eine perfekte Kruste entstehen kann.
5. Die Soße kann einfach vom Blech so genommen werden, wie sie sich während dem Garen entwickelt.

Kartoffeln

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren.
2. Mit Salz und Kümmel würzen und diese nach einer Stunde zum Huhn geben.

Knödel

1. Die Semmelknödel zubereiten, kurz rasten lassen und auf mittlerer Stufe kochen lassen. Die
2. Die gekochten Knödel ebenfalls für die letzten paar Minuten noch auf das Blech geben, damit auch sie noch etwas knusprig werden.

Dieses Rezept wurde von Rosina Felber im Rahmen eines Gewinnspiels auf Salzburg schmeckt eingereicht – vielen Dank für die köstliche Inspiration!

Gerne kann man in einer separaten Pfanne noch blanchierte Fisolen mit Speck kurz anbraten und zu den Kartoffeln servieren. Das macht einen hervorragenden Geschmack!