

Griechisches Hähnchen aus dem Ofen mit Kartoffeln (von Linda Zervakis)

Zu Gast: Linda Zervakis

Wie viel Knoblauch gehört eigentlich in ein amtliches Tzatziki? Linda Zervakis verrät es euch im Kochcast.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 120 Min. · Gesamtzeit 140 Min. · 4 Portionen

Zutaten

6 große festkochende Kartoffeln
2 Bio-Zitronen
2-3 EL körniger Senf
1 EL getrockneter Oregano
6 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 Hähnchen (ca. 1,3 kg; küchenfertig)
Salz
Pfeffer
5 Lorbeerblätter
200 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und die Hälften jeweils längs in vier Spalten schneiden. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und den Saft auspressen. Die Zitronenhälften beiseitelegen. Zitronensaft, Senf, Oregano und Olivenöl zu einer Marinade verrühren.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln achteln. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Knoblauchzehen und 2 Zitronenhälften in die Bauchhöhle des Hähnchens geben. Kartoffeln, Zwiebeln, den restlichen Knoblauch und die Lorbeerblätter in einer Schüssel mische, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Hähnchen in die Auflaufform setzen, die Kartoffelmischung daneben verteilen. Die Marinade über das Hähnchen gießen und rundherum damit einreiben. Den Wein über die Kartoffelmischung träufeln. Achtung, nicht über das Hähnchen gießen, sonst wird die Marinade abgespült!
4. Das Hähnchen im Ofen (Mitte) in ca. 2 Stunden knusprig braun braten, dabei nach 30 Minuten mit der Marinade aus der Form beträufeln, nach weiteren 30 Minuten wenden und die Kartoffeln durchrühren. Das Hähnchen soll rundherum knusprig gebraten und durchgegart sein.
5. Am besten direkt aus der Form servieren und jeder nimmt sich selbst am Tisch!
6. Dazu passt hervorragend ein grüner Salat oder ein griechischer Bauernsalat. Kali orexi!

