



Hähnchen an Fenchelgemüse

mit Orange und gebackenen Kartoffeln



ca. 1h



2 Personen

Die goldbraunen Hähnchenschenkel, feine Fenchelscheiben und milde grüne Oliven verbreiten eine geradezu festliche Stimmung. Dazu noch der Duft von herb-würzigem Rosmarin und frischen Zitrusfrüchten, der aus der Küche in die Nasen der hungrigen Tischgäste strömt ... Hier sind sich alle sicher schnell einig, dass ein kulinarischer Hochgenuss wie dieses köstliche Mahl auch im Alltag alles besser macht!

- 1 Karotte
- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung grüne Oliven
- 5g Rosmarin
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 2 Hähnchenoberkeulen
- 1 Packung festkochende Kartoffeln

- 1EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 810kcal, Fett 45.0g,
Kohlenhydrate 68.0g, Eiweiß 33.3g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und schräg in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Den **Fenchel** halbieren und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Oliven** grob schneiden. Den **Rosmarin** abzupfen und grob schneiden.



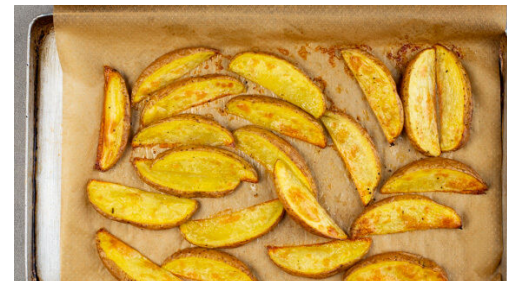
Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen. Die **Orange** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Scheiben schneiden. Das **Brühgewürz** in 150ml warmem Wasser auflösen. Das **Gemüse**, die **Zwiebeln**, den **Knobi**, die **Olive**n, den **Rosmarin**, den **Zitronen- und Orangensaft**, die **Orangenscheiben** und die **Brühe** in eine große Auflaufform geben.



Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je ½TL Salz und Pfeffer sowie 1EL Mehl einreiben. In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Das **Fleisch** hineingeben, sobald das Öl sehr heiß ist und auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten.



Das **Fleisch** mit der Haut nach oben auf dem **Gemüse** platzieren. Die Pfanne aufbewahren. 1EL kalte Butter in kleinen Flocken über dem **Gemüse** und dem **Fleisch** verteilen, alles mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und 40-45Min. im mittleren Teil des Ofens rösten. Das **Fleisch** nach der Hälfte der Zeit mit dem **Sud** begießen und ggf. mit Alufolie abdecken, falls es zu dunkel wird.



Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden, dann mit 1EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im oberen Teil des Ofens 22-25Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Das **Fleisch** und das **Gemüse** aus dem Ofen nehmen. Das **Fleisch** warm halten, das **Gemüse** in ein Sieb abgießen, den **Sud** auffangen. **2EL Sud** mit 1EL Mehl verrühren, den **übrigen Sud** in die Pfanne geben. Den **angedickten Sud** unterrühren, die **Sauce** bei starker Hitze 2-3Min. eindicken lassen. Das **Fleisch** mit den **Kartoffeln**, dem **Gemüse** und der **Sauce** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**