

# Griechisches Zitronen-Huhn

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier	Vorbereitung	1 h
Griechenland	Kochzeit	1 h
	Menge für	4

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
<b>Zutaten</b>			
1	8	Stück	Hühnerschenkel
2	2	Stück	Zitronen
3	6	Stück	Knoblauchzehen
4	60	Gramm	Senf
5	1	Esslöffel	Salz: evtl. 2. EL
6	2	Kilogramm	Kartoffeln
7	2	Deziliter	Olivenöl
8	1	Deziliter	Wasser
9	0.5	Teelöffel	gemahlener Pfeffer
10	2	Stängel	frischen Rosmarin
11	1	Bund	Petersilie

## Anleitung Zubereitung

1	Kartoffeln schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden.
2	Kartoffeln und Pouletstücke in Ofenpfanne legen
3	Zitronen auspressen, Olivenöl, dazugeben, Knoblauch durch Knoblauchpresse beimischen, Salz dazufügen, frisch gemahlener Pfeffer begeben und Marinade mit Schwingbesen gut vermischen.
4	Die hälfte der Marinade grosszügig über Kartoffeln und Poulet giessen
5	Das ganze mit Alufolie abdecken und bei 200° im Ofen ca. 3/4 Stunde garen lassen (Bedampfen), nach ca. 1/2 h den Rest der Marinade darüber verteilen.
6	Folie etwa 15 Minuten vor Schluss entfernen, damit die Poulets noch schön knusperig werden (Grill/Heissluft)

# Griechisches Zitronen-Huhn

