



Gspusi-Hähnchen
mit Kartoffeln

Zutaten:

(Für Portionen | Dauer: 60 Minuten)

2 Hähnchenschenkel
1 Rote Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
etwas Öl

Kartoffeln (so viel wie ihr als Beilage gerne essen wollt)
Thymian
1/2 L Gspusi, Wieneringer

So wirds gemacht:

Die Hähnchenschenkel werden kurz von allen Seiten im Öl angebraten. Dann dürfen sie für kurze Zeit wieder raus aus dem Bräter. Nun werden die Zwiebel-Ringe und der Knoblauch angebraten. Auch die Kartoffeln kommen dazu. Schneidet sie so groß, dass sie nach gut einer halben Stunde im Ofen durch sind - also etwas Aprikosen-Größe ;)

Sobald alles etwas Farbe bekommen hat, kommen das Hühnchen zusammen mit den Thymian auf das Gemüse. Jetzt darf natürlich auch das Gspusi dazu und für etwa 30-40 Minuten bei 180 °C Umluft zum Rendezvous ins Rohr.

Wenn das Hühnchen fast gar ist, schalte ich gerne noch kurz die Grill-Funktion an, dann wird die Haut schön knusprig.

Lasst es euch schmecken!