

# Omas Rezeptesammlung

## Brathähnchen Mit Lorbeer

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Huhn, Lorbeer

---

2	kleine Hähnchen,		schwarzer Pfeffer,
1	Zitrone (Scheiben),	6	Kartoffeln (geschält und
2	Lorbeerblätter,		-geviertelt),
60 ml	Olivenöl,	12	ungeschälte Knoblauchzehen,
	Salz,	250 ml	Hühnerbrühe

---

Die Hähnchen von Rückgrat und Brustbein befreien. Unter die Haut die Zitronenscheiben und Lorbeerblätter schieben und die Haut darüber wieder glatt streichen.

Die Hähnchen mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das restliche Öl in die Kasserolle gießen, die Kartoffeln und den Knoblauch auf dem Boden der Kasserolle verteilen und die Hähnchen mit der Hautseite nach oben darauf legen.

In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 40 Minuten braten.

Knoblauch und Kartoffeln aus der Form kratzen und die Hähnchen bei reduzierter Hitze (200 Grad) weitere 15 Minuten backen.

Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen, den Bratensaft aufkochen lassen und mit der Hühnerbrühe angießen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen.

Hähnchen mit der Sauce servieren. Kartoffeln separat dazu reichen.