



Rezept von
WALTER FALLEGGER



Zitronenkartoffeln mit Pouletunterschenkel



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- 3 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Pouletunterschenkel
- 4 Pouletflügel
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Kikkoman-Sojasauce
- 1 TL Kräutersalz (Trocomare)
- 1 Prise Zitronenpfeffer
- 2 ausgepresste Zitronen
- 2 EL Honig

Unser Lieblingsessen ohne grossen Aufwand.



STEP 1 Alle Kartoffeln schälen und in gleich dicke Scheiben schneiden. Backofenblech mit Backpapier auslegen. Geschnittene Kartoffeln auf dem Backofenblech verteilen.

STEP 2 In einer kleinen Pfanne die gepressten oder geraffelten Knoblauchzehen zusammen mit der Sojasauce, dem Zitronenpfeffer, dem Trocomare, dem Honig und den gepressten Zitronen kurz aufkochen.

STEP 3 Die fertige Marinade mit einem Pinsel auf die Pouletteile streichen. Den Rest der Marinade gleichmässig über die Kartoffeln verteilen.

STEP 4 Den Backofen (mit Ober- und Unterhitze) auf ca. 220°C vorheizen. Anschliessend das fertig belegte Backofenblech rund 60 Minuten im Backofen belassen. Prüfen, ob alles goldbraun gebacken ist, andernfalls ruhig noch einige Minuten im Ofen lassen.



Serviertipp

Es ist soooo gut: Einfach reinhauen, reinhauen und nochmals reinhauen. Ein Glas roter Cabernet Sauvignon schmeckt vorzüglich dazu.