

Zutaten:

- 4 Hähnchenkeulen
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 TL Dijon – Senf
- 1 Bd Thymian
- 800 g fest kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln

Zubereitung:

1. Backofen auf 200° vorheizen. Knoblauch in Scheiben schneiden, Hähnchen putzen und im Gelenk teilen. Die Hälfte der Knoblauchscheiben unter die Haut schieben.
2. Fleisch mit Öl einreiben, auf ein Backblech legen, salzen und pfeffern. Auf der 2. Schiene von unten im Ofen ca. 15 Min braten.
3. Für die Marinade die Zitrone heiß waschen und halbieren. Eine Fruchthälfte in Scheiben schneiden, die andere auspressen.
4. 6 EL ÖL mit Zitronensaft und Senf verrühren, Thymianblättchen zupfen. Mit dem restlichen Knoblauch unter die Marinade rühren, kräftig salzen und pfeffern.

5. Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln, Zwiebel in Spalten schneiden. Dann Kartoffeln,

Zwiebeln und Zitronenscheiben unter die Marinade heben.

6. Kartoffel – Zwiebel – Mischung nach Ende der Bratzeit zum Fleisch auf das Blech geben und

weitere ca. 35 Min garen.