einfach aber lecker – Brathähnchen mit Fritten

Das so beliebte „1/2 Hähnchen mit Pommes“ läßt sich auch ohne großen Aufwand prima Zuhause zubereiten.



Für 2 Portionen

2 halbe Hähnchen (oder 4 Hähnchenschenkel)

2 TL Hähnchenwürzer (z.B. von Fuchs)

2 EL Sonnenblumenöl

1 Packung Backofen Pommes Frites

Den Backofen auf 200 C° Umluft vorheizen.

Fritten gefroren auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im unteren Drittel des Ofens einschieben.

Die Hähnchenteile waschen und gut abtrocknen.

Das Gewürz mit dem Öl gut verrühren und anschließend die Hähnchenteile rundherum gut damit einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im oberen Drittel des Backofens einschieben.

Ca. 25 – 30 Minuten backen lassen.

Kurz vor Schluß mit einem Backpinsel die Hähnchenteile mit der heruntergelaufenen Flüssigkeit nochmal einpinseln.

Wer mag macht dazu noch einen leckeren Salat !