



Brathähnchen mit Kartoffel-Feldsalat

Zeit gesamt
🕒 50min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Halbes Hähnchen, gewürzt	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Gewürzgurken	4 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Feldsalat	150 g
Gemüsebrühe	200 ml
Mayonnaise	5 EL
Öl	3 EL
Senf	2 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Hähnchen auspacken und in der Schale im Ofen ca. 50 Min. goldbraun garen.
2. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 25 Min. gar kochen.
3. Währenddessen Gewürzgurken abgießen, dabei das Wasser auffangen. Gewürzgurken klein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Feldsalat waschen und trocken schleudern.
4. In einem Topf Gemüsebrühe erwärmen. Lauwarme Brühe in einer großen Schüssel mit Mayonnaise, Öl, 3 EL Gewürzgurkenwasser und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und lauwarm mit dem Dressing vermengen. Kartoffelsalat ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Feldsalat, Gewürzgurken und Schnittlauch untermischen. Kartoffelsalat nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen.
5. Brathähnchen aus dem Ofen nehmen und mit Kartoffel-Feldsalat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er mindestens 1 Std. vorher vorbereitet wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1048 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	80 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	58 g