



Brathähnchen mit rustikalem Kartoffelsalat

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg

Salz

Halbes Hähnchen 4 St.

Eier 2 St.

Gemüsebrühe 200 ml

Gewürzgurken 6 St.

Schnittlauch, frisch 10 g

Petersilie, frisch 20 g

Süßer Senf 2 EL

Öl 3 EL

Pfeffer, schwarz

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel

1. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.
2. Hähnchen gefroren in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 35–40 Min. goldbraun backen.
3. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 6 Min. garen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Topf säubern und Gemüsebrühe darin aufkochen.
4. Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen und je nach Größe mit Schale halbieren oder vierteln. In eine Schüssel geben und mit Brühe übergießen. Kartoffelsalat ca. 15 Min. ziehen lassen.
5. Gewürzgurken fein würfeln, dabei das Gewürzgurkenwasser aufbewahren. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Eier schälen und in dicke Scheiben schneiden.
6. Kräuter, süßen Senf, Öl, 3 EL Gewürzgurkenwasser, Salz und Pfeffer zum Kartoffelsalat geben. Essiggurken und Kräuter untermengen und abschmecken. Eier darauf anrichten. Brathähnchen aus dem Ofen nehmen und mit rustikalem Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1168 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	68 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	74 g