

# Hähnchen mit Gemüse aus dem Backofen

Leckeres Gericht für die ganze Familie.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

#### Hähnchen:

etwa 3 Hähnchenbrüste mit Haut und Knochen (je etwa 450 g)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 3 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

#### Gemüse-Kartoffel-Mischung:

etwa 350 g kleine, festkochende Kartoffeln

600 g gemischtes Gemüse, z. B.

Möhren, Petersilienwurzeln,

Pastinaken, Rosenkohl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 - 3 EL Kräuternessig

1 EL gehackter Rosmarin

1 EL Ahornsirup

5 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

#### Dip:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

200 g Schmand

2 TL Mango-Chutney

2 TL Ahornsirup

50 g gehackte Walnüsse

2 - 3 EL Ananassaft

2 Msp. Ras el Hanout

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hähnchen:

Hähnchen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen und mit dem Öl bepinseln. Das Hähnchen mit der Brust nach oben in die Fettpfanne legen und in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Bratzeit: etwa 20 Min.**



**3 Gemüse-Kartoffel-Mischung:**

Inzwischen Kartoffeln waschen und das Gemüse putzen, je nach Größe grob zerkleinern. Das Gemüse und die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Essig, Rosmarin und Ahornsirup würzen und mit dem Öl vermischen. Die Gemüse-Kartoffel-Mischung zu dem Hähnchen geben und weitergaren. Das Hähnchen während der Garzeit ab und zu mit dem Bratensaft begießen.

**Bratzeit: etwa 40 Min.**

**4 Dip zubereiten:**

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**5 Hähnchenfilets lösen und in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffel-Gemüse und dem Walnuss-Dip servieren.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Geben Sie vor dem Servieren etwas Balsamico Crema über das Gemüse.
- Aus übrigem Hähnchenfleisch können Sie prima [Überbackenes Hähnchen-Baguette](#) zubereiten.

