

Zitronenhendl

[Hauptspeise](#)[Gartenparty](#)[Geflügelgerichte](#)[Schnelle Küche](#)[Sommer](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:**

Backofen vorheizen auf 200 °C. Alle Hähnerteile mit der Haut nach oben auf ein tiefes Backblech legen, die Stücke rundum gut mit Salz und Pfeffer einreiben. Zitronensaft mit dem Olivenöl gut vermischen. Die Hähnerteile mit der Hälfte dieser Marinade übergießen.

Die Erdäpfel gut waschen, und trocken reiben, am Blech verteilen. Die Rosmarinzweige dazwischen legen. Die Knoblauchzehen halbieren und um das Huhn verteilen. Die restliche Marinade über alle Zutatenträufeln. Das Blech in den Backofen schieben und die Hendlteile etwa 40 Minuten braten. Dann Zitronenscheiben auf die Fleischstücke legen und weitere 15-20 Minuten braten.

Tipp: Der Zitronensaft kann auch durch 150 ml trockenen Weißwein ersetzt werden.

**ZUTATEN**

1 Zitrone Bio, in Scheiben geschnitten

1 Zitronen Saft, frisch gepresst

1 Brathendl in 6-8 Teile

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)

9 EL Olivenöl

5 Zweige Rosmarin

8 Knoblauchzehen

600 g Erdäpfel (klein, neu)