

# Hähnchen portugisisch

## Für 2 Portionen

1 Maishähnchen	3 Knoblauchzehen	60 ml Olivenöl
Salz	2 TL Paprikapulver, edelsüß	600 g Kartoffeln
50 ml Wasser	2 Tassen Reis	1 Zwiebel
2 EL Öl	1 L Gemüsebrühe	

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hähnchen zerteilen und salzen. Knoblauch fein hacken. Mit Olivenöl und Paprika vermischen und das Hähnchen damit gut einreiben.

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und salzen.

Wasser und Kartoffeln auf ein Backblech verteilen und 2 TL von der Olivenöl-Mischung darüber geben. Backblech in den Ofen schieben (untere Schiene). Das Hähnchen auf den Rost über den Kartoffeln legen (mittlere Schiene), damit das Fett auf die Kartoffeln tropfen kann. Ca. 50 - 60 Minuten im Ofen garen.

Für den Reis eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Öl heiß werden lassen und die Zwiebel darin andünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Den Reis hineingeben und bei leicht geöffnetem Deckel kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist.

Dazu passt noch ein Tomaten-Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing und Weißwein.

NN am 04. Juli 2024