



Griechisches Lemon Chicken mit Kartoffeln aus dem Backofen

Mein griechisches Lemon Chicken mit knusprigen Ofenkartoffeln ist das ultimative Blechgericht für jeden Tag. Das Hähnchen wird in einer würzigen Marinade aus frischer Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Oregano herrlich saftig, während die Kartoffeln im Ofen den vollen Bratensaft aufsaugen und wunderbar kross werden. Mit meinen einfachen Kniffen gelingt dir dieser mediterrane Klassiker absolut stressfrei und wie beim Griechen deines Vertrauens!

Zutaten

Für das Lemon Chicken:

- 4 Hähnchenschenkel (oder Hähnchenbrustfilets / Pollo Fino mit Haut)
- 2 Bio-Zitronen (Saft und Abrieb davon)
- 4 EL hochwertiges Olivenöl (nativ extra)
- 3 Knoblauchzehen (fein gehackt oder gepresst)
- 1,5 TL getrockneter Oregano (am besten griechischer Berg-Oregano)
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- 1 TL Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Ofenkartoffeln:

- 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml gute Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 Prise Oregano
- *Optional zum Garnieren:* Frische Petersilie, etwas Feta zum Bröseln & Zitronenspalten



Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln garen:

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.

Schritt 2 Zwiebeln dünsten:

Währenddessen die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1,5 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten sanft hellbraun dünsten.

Schritt 3 Zitronenhähnchen vorbereiten & anbraten:

Knoblauch leicht andrücken. Zitrone heiß abwaschen und in Spalten schneiden. Champignons putzen und halbieren. Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft einreiben. Olivenöl in einem bräterfesten Topf erhitzen und die Keulen von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann herausnehmen.

Schritt 4 Saucenansatz & Ofenzeit:

Butter im Bräter schmelzen, Knoblauch kurz anrösten und mit Vermouth ablöschen. Geflügelfond und Champignons dazugeben und aufkochen. Die Hähnchenkeulen zurück in den Bräter legen, mit Zitronenspalten und Zitronenthymian belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 15 Minuten garen.

Schritt 5 Stampf fertigstellen:

Milch mit 0,5 EL Butter erwärmen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, die gedünsteten Zwiebeln dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Die warme Milchlösung unterrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6 Sauce vollenden & servieren:

Den Bratensaft aus dem Bräter bei Bedarf abgießen, kurz mit etwas Stärke abbinden und mit einem Schuss Sahne verfeinern. Zitronenhähnchen zusammen mit dem duftenden Kartoffel-Zwiebel-Stampf anrichten.