



## **Zitronenhähnchen mit Kartoffel-Zwiebel-Stampf: Saftig & unkompliziert**

Suchst du nach einem Gericht, das herrlich frisch schmeckt, sich fast von alleine im Ofen kocht und mit cremigem Comfort Food begeistert? Mein saftiges **Zitronenhähnchen mit Kartoffel-Zwiebel-Stampf** kombiniert die mediterrane Spritzigkeit von Zitrone und Zitronenthymian mit einem herzhaften, rustikalen Kartoffelstampf. Ob für ein entspanntes Sonntagsessen oder deine Feierabendküche – diese Kombination bringt garantiertes Glück auf den Teller!

### **Zutaten**

#### **Für den Kartoffel-Zwiebel-Stampf:**

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 weiße Zwiebeln
- 1,5 EL Butter (für die Zwiebeln)
- 150 ml Milch
- 0,5 EL Butter (für den Stampf)
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

#### **Für das Zitronenhähnchen:**

- 2 Hähnchenkeulen
- 250 g Champignons
- 1,5 Knoblauchzehen
- 0,5 Bio-Zitrone
- 1,5 Stiele Zitronenthymian
- 2 EL Olivenöl
- 1,5 EL Butter
- 50 ml Vermouth (z.B. Noilly Prat)
- 75 ml Geflügelfond
- Etwas Sahne & Stärke zum Abbinden
- Salz & Pfeffer



## **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 Milchemischung 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.