



Olivenhuhn im Bratschlauch



Olivenhuhn im Bratschlauch

Zutaten

- 500g kleine neue Kartoffeln
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Brathähnchen (1,2 kg)
- Salz
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 6 El Olivenöl
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein (in Öl)

Zubereitung

- Kartoffeln gründlich waschen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Hähnchen innen und außen abspülen, trockentupfen und salzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
- Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett rösten, im Mörser zerstoßen. Petersilie, Rosmarinnadeln, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren, mit Salz und dem Pfeffer würzen.
- Das Hähnchen in eine flache Schale geben und mit der Petersilienmarinade rundherum einreiben. 1 Stück Bratschlauch nach Packungsanweisung zuschneiden und auf einer Seite verschließen. Kartoffeln, Zwiebeln und Oliven in den Bratschlauch geben. Hähnchen und restliche Marinade zugeben und den Bratschlauch verschließen. Auf ein Backblech setzen und auf der Oberseite mittig 1 cm breit einschneiden. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 1 Stunde lang garen.

Für 2-3 Portionen

Zubereitungszeit: 80 Minuten

- E-Mail an die Redaktion [Online@DasErste.de]