

Hühnerflügel mit Bratkartoffeln

Das Rezept für die Hühnerflügel mit Bratkartoffeln und würziger Marinade ist ein einfaches Gericht aus dem Backofen. Schnell, köstlich und unkompliziert für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Hühnerflügel
500 g	Kartoffeln (festkochende)
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz
2 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Pflanzenöl
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
1 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die knusprigen **Hühnerflügel mit Bratkartoffel** zuerst eine Marinade zubereiten. Dafür das Tomaten-Ketchup mit Paprikapulver, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Die Hühnerflügel in die Marinade geben und gründlich damit bestreichen. Anschließend etwa 1 Stunde ziehen lassen, damit sie das Aroma aufnehmen.
2. Die festkochenden Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und Rosmarin fein hacken. Die Kartoffelspalten mit Olivenöl, Kräutern und Salz vermengen.

3. Den Backofen rechtzeitig auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die marinierten Hühnerflügel zusammen mit den Kartoffelspalten in eine ofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 35–40 Minuten backen, bis die Hühnerflügel knusprig und die Kartoffeln goldbraun sind.

Tipp