HAUPTGANG

SENF-HONIG POULETSCHENKEL MIT KARTOFFELN UND ORANGE

★★★★☆ (102)

1H 05 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Marinade

- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Senfkörner-Salz*
- 3 EL flüssiger Honig
- 2 EL Orangensaft

Zutaten

- 800 g festkochende Kartoffeln, in Schnitzen
- 3 rote Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauch, halbiert
- 4 bis 5 Zweige Thymian
- 4 Pouletschenkel (je ca. 200 g)
- 1 Bio-Orange, in Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Marinade verrühren.
2. Die Pouletschenkel kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Rundum mit der Hälfte der Marinade bestreichen.
3. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch in eine Gratinform geben. Mit der restlichen Marinade vermengen.
4. Die Pouletschenkel sowie die Orangenscheiben und die Thymianzweige zu den Kartoffeln in die Gratinform geben. Ca. 40 bis 45 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens garen.

TIPP

*3/4 EL Salz mit 1 EL gelben Senfkörner im Mörser zermahlen