



Zitronen Hendl

2 Hendl-Haxerl
6 Erdäpfel
1 Jungzwiebel
1 Bio-Zitrone
Olivenöl
Majoran

Butter
Salz
Pfeffer
Koriander

Zubereitung

Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für zwei Personen: 6 Erdäpfel schälen, in Spalten schneiden und in eine Bratpfanne geben. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln.

1 Bio-Zitrone heiß abwaschen, halbieren und dann nochmal vierteln. 1 Jungzwiebel in dicke Ringe schneiden. Alles zu den Kartoffeln in eine Bratpfanne füllen und noch einmal würzen.

Nun noch frischen Majoran dazu. Die Hendl-Haxerln mit Salz und getrocknetem Koriander würzen und auf das bunte Beet setzen, Butterflocken drauf und für 45 Minuten auf mittlerer Schiene ins Rohr.



Hmmmm, wie das duftet beim Öffnen des Backrohrs! Mit frischem Majoran servieren.

Ein schöner geschmacklicher Kontrast: Die säuerliche Note der Zitronen in Kombination mit dem zarten Hendl und den süßlichen Jungzwiebeln. Mahlzeit!

Gutes Gelingen!