



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Februar 2011

Pernod Huhn

von Angelika Moch

Ein äußerst leckeres Hühnerrezept, bei dem die Kartoffeln in der Auflaufform gleich mitgaren.

Zutaten für 4 Personen

ca 1kg	kleine Kartoffeln (lecker auch mit Schale)
2 TL	Fenchelsamen
10	Knoblauchzehen geschält
1-2	Schnapsgläser Pernod
etwas	Hühnerbrühe & Olivenöl zu gleichen Teilen
ca. 1 kg	Hühnerfleisch (Beine, Brust oder gemischt)

Zubereitung

1. Die Kartoffeln halbieren, und geschält oder ungeschält in eine Auflaufform geben. Anschließend salzen & pfeffern.
2. Ca. 2 TL Fenchelsamen darüberstreuen.
3. 10 geschälte Knoblauchzehen darüber verteilen.
4. Nun ca. 1 Schnapsglas Pernod und etwas Hühnerbrühe und Olivenöl darübergießen.
5. Ca. 1 kg Hühnerfleisch (Beine oder Brust oder gemischt) über die Kartoffeln legen, salzen und pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.
6. Das Ganze ca. 45-60 min im Backofen bei 190 Grad schmurgeln lassen.
Kurz vor dem Hausnehmen nochmal ca. 1/2 Glas Pernod über das Hühnerfleisch geben (dann bekommt die Haut nochmal einen seeehr leckeren Geschmack).

Tipp:

Man kann auch ein ganzes Huhn verwenden, das man in Stücke teilt.

Dazu passt am Besten ein grüner Salat (z.B. Feldsalat)

Guten Appetit!