



LOESCHER



# Paprika-Ofenhendl

mit Kartoffelchips und Coco-Bohnenrauten

## Zutaten:

2	Ganze Hähnchen
800 g	Kartoffeln (p.P. 1 Kartoffel)
500 g	Coco-Bohnen
3	Schalotten
150 ml	*Paprika-Kernöl
2 EL	*Paprika-Meesalz
2 EL	*Paprika-Pulver (mild)
1 TL	*Senfmehl
	Pfefferkörner

*Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour\*“ verwendet.*

## Vorbereitung:

Hähnchen unter kaltem Wasser waschen.  
Kartoffeln waschen und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben (Chips) schneiden.

Nicht schälen.

Coco Bohnen waschen, Stiele abschneiden und einmal in der Mitte teilen.

Schalotten Schälen und kleinschneiden.

*Gewürzmischung zum Marinieren des Fleisches:*

Pfefferkörner, Paprika-Meersalz, Paprika-Granulat, Paprika-Pulver und das Senfmehl in einem Mörser fein mahlen.

Dann die Gewürzmischung in eine Schale geben und das Paprika-Kernöl dazugießen und alles miteinander gut vermischen, bis man eine Marinade erhält.



## *Zubereitung Hähnchen:*

Beide Hähnchen in eine große Ofenschale auf den Rücken legen und mit der vorbereiteten Paprika-Kernöl-Marinade begießen. Damit die Hähnchen wirklich überall mariniert sind, ruhig mit den Händen die Marinade einmassieren.

Jetzt die Hähnchen in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 190 C° (Umluft oder Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffelchips und die Coco-Bohnen blanchieren.

Nach 40 Minuten die Hähnchen im Backofen umdrehen und mit dem entstandenen Bratensaft übergießen. Dafür eignet sich ein größerer Kochlöffel sehr gut.

Jetzt für weitere 40 Minuten im Backofen garen lassen. Ruhig ab und zu mal nach den Hähnchen schauen und mehrmals mit Bratensaft übergießen.

Zuletzt die Hähnchen noch einmal auf den Rückenlegen und ca. 10 Minuten fertig garen lassen – bis die Haut knusprig ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat.



gewaschene rohe Hähnchen



fertig marinierte Hähnchen



fertig im Ofen gegarte Hähnchen

## *Zubereitung Kartoffelchips*

Die vorbereiteten Kartoffelchips ca. 8 -10 Minuten blanchieren. Beim Herausnehmen sollten Sie noch Biss haben. Die Kartoffelchips mit kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Servieren, die Kartoffelchips in der Friteuse goldbraun frittieren, oder in der Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun ausbraten.

## *Zubereitung Coco-Bohnen*

Die vorbereiteten Bohnenhälften ca. 10 Minuten blanchieren. Dabei die rohen Bohnen unbedingt in kochendes Wasser geben. Nur so behalten Sie Ihre schöne grüne Farbe und werden nicht grau.

Beim Herausnehmen sollten Sie noch Biss haben. Die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken.

Dann die Bohnen gut abtropfen lassen und in Rauten schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen.

Die blanchierten Bohnenrauten hinzugeben mit Pfeffer und Paprika-Meersalz abschmecken und fertig sortieren – sie Bohnen sollten nicht matschig werden und noch ein wenig Biss haben.

## *Hähnchen zerlegen*

Die Hähnchen zerlegen; am besten mit einer Geflügelschere (wenn vorhanden) oder einem Tranchierbesteck.

Wenn beides nicht vorhanden ist, reicht auch ein Fleischmesser und eine Gabel.

Erst einmal schneidet man oben beim Rückgrat zwischen den beiden Brüsten durch. Jetzt kann man am Rückgrat seitlich entlang des Brustknochens bis zur Keule herunter schneiden, so dass man die halbe Hähnchenbrust mit Flügel und Keule vor sich liegen hat.

Dann trennt man von dieser Hälfte die Keule und den Flügel ab – einfach abschneiden. Man sollte jedoch darauf achten, dass man immer an den jeweiligen Gelenken schneidet, die man sehr gut erfühlen kann. So erhält man schöne Fleischstücke ohne das Hähnchen zu zerfetzen.

Mit der anderen Hähnchenhälfte verfährt man genauso