

Gewürz-Hähnchen-Keulen

Für 4 Personen

6 Kardamomkapseln	1 Zimtstange	2 Tl schwarzen Pfeffer
2 Tl rosenscharfes Paprikapulver	1 El getrockneter Oregano	1 Tl Zitronenschale
Meersalz	2 El flüssiger Honig	7 El Olivenöl
4 Hähnchenkeulen (a 250 g)	800 g große Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin

Kardamomsamen aus den Kapseln lösen. Kardamomsamen mit Zimt und Pfeffer im Mörser fein zerreiben. Alles mit Paprikapulver, Oregano, Zitronenschale, Salz, Honig und 5 El Öl in eine Schüssel geben und kräftig verrühren. Hähnchenkeulen im Gelenk durchhacken oder -schneiden, dann mit der Gewürzmarinade mischen und diese kräftig in die Keulen einmassieren. Kartoffeln schälen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen, mit 2 El Olivenöl beträufeln und salzen. Rosmarin und Hähnchenkeulen mit der Hautseite nach oben darauflegen. Im heißen Ofen bei 210 Grad 35–40 Min. auf der untersten Schiene knusprig braten. Evtl. nach 20 Min. mit Alufolie abdecken.

Tim Mälzer am 14. 08. 2010