

Maishähnchen KIKOK nach andalusischer Art



(Für 4 Personen)

Zutaten

- 750 g große, festkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 Tomaten
- 2 Paprikaschoten (rot und gelb)
- Salz
- Pfeffer oder Kikok- Brathähnchen-Gewürzsalz
- 1 Zitrone
- 4 Zweige Thymian
- Petersilie
- 1 Kikok- Hähnchen, ca. 1.750 g schwer

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, schälen und in 2-3 cm große Würfel schneiden.
- Tomaten und Paprika ebenfalls würfeln und mit 3 Knoblauchzehen mischen und unter die Kartoffelwürfel heben. Alles zusammen in einer großen Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer oder Kikok- Brathähnchen-Gewürzsalz und Olivenöl dann auf ein Backblech häufeln.
- Hähnchen kalt abspülen, trocken tupfen und die Bauchhöhle würzen.
- Zitrone waschen und mittels einer Fleischgabel anstechen. Die ganze Zitrone und die Thymianzweige in die Bauchhöhle geben.
- Hähnchen außen würzen und auf die Kartoffeln setzen. Mit dem restlichem Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft ca. 1 ¼ bis 1 ½ Stunden knusprig braten.
- Am Ende der Garzeit das Hähnchen vom Blech nehmen auf eine Platte legen und die herausgenommene Zitrone über dem Hähnchen auspressen.
- Kartoffeln mit der Petersilie vermengen und mit dem Hähnchen servieren.