

# MARKT FINDET STADT

Mostviertler  
Märkte



In Kooperation mit  
Bloggerin Krista Haltrich  
[www.kochliebe.at](http://www.kochliebe.at)

Saisonales Markt-Rezept #2:

## Zitronenhuhn a la Griechenland

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hühnerkeulen (gerne auch andere Hühner Teile) 🍗
- 2 Biozitrone(n), in Scheiben geschnitten 🍋
- 2 Knoblauchknollen, halbiert 🍷
- 4 rote Zwiebel, in Spalten geschn. 🍷
- 1 kg Erdäpfel, geschält und in Spalten geschnitten 🍷
- 1 Glas schwarze Oliven 🍷
- frische Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian, Salbei) 🍷
- Salz und Pfeffer 🍷
- 5 EL Olivenöl 🍷
- Beilage: Grüner Salat 🍷

### Zubereitung:

1. Das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
2. In einer großen Schüssel die rohen, geschnittenen Erdäpfel, Zwiebel und Zitronen mit Olivenöl und Oliven vermischen, salzen und pfeffern.
3. Diese Mischung in einen Bräter (mit Deckel) füllen und die frischen Kräuter dazwischenstecken. Die Hühnerkeulen rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit den halbierten Knoblauchknollen auf das Gemüse setzen.
4. Den so gefüllten Bräter mit Deckel ins Backrohr schieben und mind. 45 Minuten bei 180 Grad Heißluft garen (große Keulen bitte länger drinnen lassen, damit sie sicher durch sind).
5. Am Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Temperatur auf Grillstufe erhöhen, damit die Hendlhaxerl noch schön knusprig werden.
6. Auf jedem Teller ein Hendlhaxerl mit Gemüse und einer halben Knoblauchknolle anrichten und mit dem Bratensatz beträufeln.

Dazu passt auch noch gut grüner Salat.