



Kikok-Hähuchen nach andalusischer Art

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen
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 Thymianzweige
Petersilie

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.