

Huhn auf Suesskartoffeln



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Hühnerenteile waschen und trocken tupfen.
Mit Öl und Hähnchengewürz vermischen.
Beiseite stellen.
2. Die Süßkartoffeln schälen und waschen. Die geschälten Süßkartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und Gewürzen vermengen.
3. Die Süßkartoffeln gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen. Die Hähnchenteile darüber verteilen.
4. Den Ofenzauberer auf das unterste Rost stellen und 40-45 Minuten garen.

Zutaten:

Für die Rouladen:

ca. 1,8 kg Hühnchenflügel -
und schenkel

6-8 Süßkartoffeln

Olivenöl

Süßkartoffelsalz oder
Pfeffer und Salz

Hähnchengewürz

Benötigtes

Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung

40 - 45 Stunden Kochzeit