



Saftige Hähnchenkeulen mit Pommes aus dem Grundset

1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Möhren längs halbieren und in die Ofenhexe legen, dass der Boden der Ofenhexe bedeckt ist.
2. Aus dem Sonnenblumenöl und dem Hähnchengewürz eine Marinade herstellen. Die Hähnchenkeulen damit würzen.
3. Die Hähnchenkeulen auf die Möhren legen.
4. Den Zauberstein als Deckel auflegen. Im Ofen auf dem Rost, unterste Schiene 50 Minuten garen.
5. Für die Pommes die Zeitangabe auf der Packung beachten und 10-15 Minuten dazurechnen. Die Pommes entsprechend der Zeitvorgabe auf dem Zauberstein verteilen. Jetzt auf 200°C Umluft umstellen.
Hähnchen und Pommes fertig garen.
6. Die Pommes vom Stein nehmen, umfüllen und würzen. Das Hähnchenkeulen noch ein paar Minuten ohne Stein garen, damit sie Farbe bekommen.

Zutaten:

6-8 Möhren

4 Hähnchenkeulen

Hähnchengewürz oder
Gewürz nach Wunsch

Sonnenblumenöl

Pommes

Benötigtes Material

Grundset

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung

50 Minuten Backzeit