



Wies´n Schenkel mit Bratkartoffeln

1 Packung WIESENHOF Wies'n Hendl
Schenkel oder Hähnchen-Schenkel
2 Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck
200 g Gewürzgurken
1 Bund Petersilie
800 g festkochende Kartoffeln
3 EL Öl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Schritt 1

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Speck in Würfel schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Schritt 2

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt 3

Hähnchenschenkel (bei Bedarf selber würzen) im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten braten.

Schritt 4

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Speck darin anbraten. Kartoffeln zugeben und 5 Minuten unter Wenden mitbraten. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ab und zu wenden. Bei starker Hitze ohne Deckel unter häufigem Wenden weitere 10 Minuten braten bis die Kartoffeln braun und knusprig sind.

Schritt 5

Gewürzgurken zugeben und Petersilie darüber streuen. Bratkartoffeln mit den Schenkeln servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Schritt 6

Wenn Sie gekochte Kartoffeln nehmen, dann brauchen Sie sie nur ca. 15 Minuten unter Wenden braten.