



Pongauer Majoranhendl

Kräftig, würzig, speckig

Anleitung

Huhn waschen, trockentupfen und zerteilen. Dann mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig einreiben. Zwiebel, Tomaten und Kartoffeln putzen und in Würfel scheiden. Speck in Streifen schneiden. Hühnerteile kräftig mit Fett in einer Auflaufform anbraten bis sie Farbe annehmen. Herausnehmen und in der selben Auflaufform Speck und Zwiebeln anrösten.

Mit Tomaten und Hühnersuppe aufgießen. Kartoffeln hinzufügen. Die Hühnerteile wieder dazugeben und ca. 50 Minuten bei 180 Grad braten. Vor dem Servieren Sauerrahm in die Sauce rühren und mit Kräuteresig abschmecken.

Benötigte Zutaten

1	Huhn (ganz)
	Salz, Pfeffer
4 Stück	Kartoffeln
2 EL	Majoran
2	Tomaten
2	Zwiebeln
100 g	Bauchspeck
300 ml	Hühnersuppe
etwas	Fett zum Anrösten
1/8 l	Sauerrahm
Schuss	Essig

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten