Brathuhn | geschmortes Kraut | Kartoffeln | Zwiebel

(4 Portionen)

1 ganzen Huhn oder 4 Hühnerkeulen
½ Kopf Weißkraut (Braunschweiger)
8 Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
Pfeffer
Rosmarin
4 EL Olivenöl
2 EL Butter

Das Huhn in vier Teile zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Kraut in vier Spalten schneiden und in ein Blech legen.

Die Kartoffeln schälen und zum Kraut geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Spalten schneiden und zum Kraut geben. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl marinieren und die Hühnerteile auf dem Gemüse verteilen.

Die kleine Butterstücke auf das Huhn legen und das Blech bei 160 Grad Heißluft für ca. 45 Minuten in den Backofen schieben.

Rosa.