

Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln aus dem Dutch Oven

Dieser Samstag in Osnabrück war schon ein Vorgeschmack auf den Herbst – regnerisch mit ein paar Sonnenstrahlen. Genau das richtige, um nach einem Tag im Garten den Dutch Oven wieder mal anzufeuern. Morgens habe ich die ersten eigenen Kartoffeln (Sorte Estima) geerntet und abends direkt mit verarbeitet ☐

Das Rezept [Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln aus dem Dutch Oven](#) ist einfach und schnell gemacht – gerade das richtige, wenn man im Garten am Arbeiten ist.

1. Die Hähnchenkeulen habe ich am Vortag mit [Ankerkraut Magic Dust Rub](#) mit Olivenöl mariniert.
2. Kartoffeln schneiden, so dass der Boden des Dutch Ovens bedeckt ist.
3. Geflügelfond angießen, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Mit Pfeffer würzen.
4. Knoblauch in Scheiben, Zwiebeln und die entkernte Chilischote in Ringe schneiden, auf die Kartoffeln geben.
5. Mit einigen Zweigen Rosmarin – aus dem eigenen Garten – garniert.
6. Darauf kommen die Hähnchenschenkel.

Nach dem Kohlen auflegen, kann man das Ganze 1,5-2 Stunden vor sich hin köcheln lassen.

Und dann lecker speisen – das Essen hatte eine leichte Schärfe, das Fleisch war zart und saftig.



Kartoffeln ernten



Den Boden mit Kartoffeln bedecken



Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Thymian hinzufügen



zum Schluss die Hähnchenschenkel



Fertig!