

Parmesan Hähnchen mit Pilzen



So wird's gemacht:

Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen vorbereiten. Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. Hähnchen damit einreiben. Pfanne erhitzen und Butter darin schmelzen. Das Hähnchen auf der Hautseite für 3-4 Minuten anbraten.

Hähnchen aus der Pfanne nehmen und zunächst beiseite stellen. Bacon in Stücke schneiden und in die heiße Pfanne geben, Lauch und Zwiebel in Scheiben schneiden und hinzufügen, alles gut anrösten. Pilze hinzufügen.

Masse mit Whiskey und Brühe ablöschen, mit den Kräutern würzen. Sahne und $\frac{3}{4}$ des Parmesans hinzufügen und die Masse in eine Ofenform geben, darauf die Hähnchen verteilen. Masse im Ofen 10 Minuten backen.

Derweil Kartoffeln halbieren bzw. vierteln. Öl, Butter und Gewürze mischen und Kartoffeln damit einreiben. Kartoffeln in eine zweite Ofenform geben.

Nach den 10 Minuten, den restlichen Parmesan über das Hähnchen streuen. Kartoffeln neben das Hähnchen in den Ofen stellen. Ofen auf 200 °C hochstellen und nochmals 20-30 Minuten backen. Alles gemeinsam servieren.

TIPP: Pilze können gegen beliebiges Gemüse ausgetauscht werden, der Whiskey kann gegen mehr Brühe ersetzt werden.

Einkaufsliste:

4-6 Personen
1,5 kg Hähnchen, in Keulen und Hähnchenbrust geschnitten
1 TL Meersalz
1 TL schwarzen Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 EL Butter
1 Zwiebel
150 g Bacon
300 g Champignons
1 kleine Stange Lauch
2 Zweige Thymian
1 TL Oregano
150 ml Hühnerbrühe
100 ml Whiskey
200 ml Sahne
100 g geriebenen Parmesan

Außerdem:
50 ml Olivenöl
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
Etwas Salz und Pfeffer
Petersilie
10-12 Kartoffeln