Gebackenes Hähnchen auf Gemüse
Dadschadsch bi-l-Furn ma' Khudar

Gebackenes Hähnchen auf Gemüse (Dadschadsch bi-l-Furn ma' Khudar) ist ein traditionelles libanesisches Gericht. Es besteht aus saftigen Hähnchenschenkeln, die zusammen mit einer Vielzahl von Gemüse wie Kartoffeln, Karotten und Paprika im Ofen gebacken werden.
Der Geschmack ist herzhaft und würzig, mit einer leichten Süße vom Gemüse und einer knusprigen Textur der Hähnchenschenkel. Es ist ein perfektes Wohlfühlgericht, das sowohl sättigend als auch gesund ist.

Herkunft: Libanon
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Hähnchen
3 TL Rosenpaprika
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Prise Salz
3 EL Olivenöl
8 Kartoffel(n)
4 Karotte(n)
4 Spitzpaprika
4 Blumenkohlröschen
4 Tomate(n)
2 EL Oregano gerebelt

Vorbereitung

Die Hähnchen waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Rosenpaprika, Pfeffer und Salz bestreuen.

Zubereitung

Ein Backblech mit dem Olivenöl einpinseln, die Hähnchen drauflegen und im Ofen bei 250°C 40 Minuten backen. Währenddessen Kartoffeln und Mohren schälen, von den Paprikaschoten den Stiel und die Kerne entfernen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Hähnchen wenden und das Gemüse danebenlegen. Wieder in den Ofen schieben und noch 25 Minuten backen. Dann Oregano, Rosenpaprika, Pfeffer und Salz drüberstreuen und alles noch 5 Minuten überbräunen.

© 2026 coquina.de