

Aprikosenhähnchen mit Brokkoli



Zutaten:

1 Huhn
Pfeffer
Salz
400g Kartoffeln
250g Brokkoli
1/4l Wasser
100g Aprikosengelee
2 Rosmarinzweige
1 Zitrone

Die Keulen des Hähnchen mit einem Bindfaden überkreuz zusammen binden. Die Flügel nach hinten drehen und zusammenbinden. Das Hähnchen mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und auf die Fettpfanne im Backofen legen mit dem Bauch nach oben. Das Hähnchen im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad ca. 50 Minuten braten. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln in einen Topf geben und leicht mit Salzwasser bedecken. Einen Deckel auflegen und einmal kurz aufkochen. Auf mittlere Temperatur zurückdrehen. Die Kartoffeln ca 15 Minuten nicht zu weich kochen. In einem Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Röschen des Brokkoli in das kochende Wasser geben. Zurückdrehen auf mittlere Temperatur und ca 10 bissfest garen. Brokkoli in einen Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Aprikosengelee in einen Topf geben und erwärmen bis es flüssig wird. Nach 50 Minuten das Hähnchen mit Wasser ablöschen. Das Aprikosengelee gleichmäßig auf das Hühnchen auftragen. Die Kartoffeln und den Brokkoli neben dem Hähnchen auf das Backblech legen. Nadel des Rosmarins über die Kartoffeln verteilen. Das ganze weitere 30 Minuten im Backofen braten. 5 Minuten vor Ende der Bratzeit eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden und über das Gemüse legen.