

## Hähnchen-Keule mit Röstkartoffeln

### Zutaten für 4 Personen

1 kg. Kartoffeln  
1 Bund Lauchzwiebeln  
500 g Tomaten  
1 EL Öl  
4 große Hähnchenkeule (oder 1 bratfertiges Hähnchen ca.. 1,2 kg)  
Salz, Pfeffer  
ca. 80 gr. Kräuterbutter evtl. fertig gekauft

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und klein schneiden.  
Keulen waschen, mit Küchenpapier Trockentupfen und mit einer Geflügelschere am Gelenk halbieren (ganzes Hähnchen in 8-10 Teile zerlegen). 1 EL Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Hähnchenkeule damit rundherum einstreichen.  
Kartoffeln, Tomaten und Lauchzwiebeln auf einer leicht geölten Fettpfanne verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der 2. Schiene von unten in den Backofen schieben. Keulen auf den Rost des Backofens legen und direkt über die Fettpfanne schieben.  
Im Vorgeheizten Backofen(E-Herd:175°C Umluft 150 °C Gas: Stufe: 2) ca. 1 1/4 Stunde braten.  
Kräuterbutter in Flöckchen nach ca. 30 Minuten Bratzeit gleichmäßig auf den Hähnchenkeulen verteilen. Alles anrichten. Dazu schmeckt ein frischer grüner Blattsalat.  
Als Getränk z.B. ein kühles Bier.

guten Appetit