



Hähnchen auf Bierdose mit Süßkartoffel-Pommes

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 45 Minuten

Für 4 Portionen:

1 kg Süßkartoffeln

1 Hähnchen, küchenfertig (ca. 1,4 kg)

80 g grünes Pesto

Salz

Pfeffer

2 EL Paprikapulver

1 Dose Bier (à 500 ml)

2 EL Speisestärke

2–3 EL Olivenöl

Utensilien: Backblech, Messer, Brett

Zubereitung:

1 Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Anschließend ca. 60 Minuten in kaltes Wasser einlegen.

2 Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C). Hähnchen gründlich von innen und außen waschen und trockentupfen. Pesto unter der Haut des Hähnchens verteilen. Innenseite des Hähnchens mit Salz und Pfeffer würzen. Außenseite mit Paprikapulver und Salz würzen. Bierdose gründlich waschen. Dose öffnen und ca. 150 ml abgießen. Hähnchen auf die Dose setzen und auf der 2. Schiene von unten auf einem Backblech 50–55 Minuten garen.

3 Backofen vorheizen (E-Herd: 250 °C/ Umluft: 225 °C). Süßkartoffeln abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Stärke, Salz und Öl vermengen. Süßkartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Süßkartoffeln 15–20 Minuten backen.

Tipp:

Einstellung Klimagaren Hähnchen:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 180 °C

Ebene: 2

Anzahl/ Art der Dampfstöße: 1 Dampfstöß nach ca. 5 Minuten

Wassermenge: siehe Display

Einstellung Backofen Süßkartoffeln:

Betriebsart: Heißluft plus

Temperatur: 250°C

Ebene: 2

Crisp function

Gelochtes Backblech