

SYRIEN

# SANIET PATATA MAA DABABIS



45

Min.



6

Pers.

## Zutaten:

- 2 kg Hähnchenschenkel
- 2 kg Kartoffeln
- 2 große rote Zwiebeln
- 3 Zitronen, ausgepresst
- 5 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 3 EL scharfes Paprikapulver
- Salz
- rotes Paprikapulver
- weißer Pfeffer
- schwarzer Pfeffer
- gemahlener Koriander





### Zubereitung:

- Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Knoblauchzehen, 1 TL Salz und die weiteren Gewürze in eine Schüssel geben und alles gut verrühren.
- Die Hähnchenschenkel mit der Soße einreiben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen (können auch am Vortag zubereitet werden und über Nacht ziehen).
- Zwiebeln und geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit der Paprikasoße einreiben und alles in eine Auflaufform geben.
- Marinierte Hähnchenschenkel auf die Kartoffeln und Zwiebeln legen. Eine Tasse Wasser in die Schüssel mit der restlichen Soße geben und in die Auflaufform gießen.
- Im Backofen bei 200 Grad 30 Minuten bei Unterhitze und dann 20 Minuten mit Unter-/Oberhitze garen.
- Zum Abschluss 10 Minuten grillen, bis die Hähnchen schön knusprig sind.