

Frango à maricas

Für 2 Portionen:

- 1 küchenfertiges Hähnchen, (1 bis 1,2 kg)
- 1 oder 2 Zitrone(n)
- 1 Brühwürfel Hühnerbrühe
- 1 Essl. Butter oder Margarine
- 1 Essl. Paprikapulver
- 400 g Kartoffeln



Zubereitung :

Für das Frango à maricas wird dem Hähnchen in die hintere Öffnung zuerst der Brühwürfel gesteckt, dahinter dann die gewaschene Zitrone. Je nach Größe des Hähnchens auch zwei. Die Zitrone(n) mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die zerlassene Butter mit dem Paprikapulver vermischen, und das Hähnchen damit bepinseln. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und das Hähnchen etwa 40 Minuten braten, dabei öfter umdrehen. Das Hähnchen mit der gewürzten Butter immer wieder bepinseln. Man braucht keine anderen Gewürze.

Nach 40 Minuten das Hähnchen kurz heraus nehmen, das Fett größtenteils abgießen. Die geschälten und in Spalten geschnittenen Kartoffeln in die Kasserolle geben, das Hähnchen wieder darauf legen und weitere 20 Minuten braten, bis die Kartoffeln weich sind.

Guten Appetit wünschen Doris und die Kochbären.

Anmerkung vom Kochbär: „Ich kenne keine bessere Methode um eine Zitrone zu garen!“