



REZEPT DES MONATS März 2017

Honig-Zitronen-Hähnchen

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 1½ Stunden garen.
2. Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch schälen, in Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen, würfeln, mit Knoblauch, Hälfte Thymian, Salz und 2 EL Öl mischen. Kartoffeln nach ca. 30 Minuten um das Hähnchen verteilen.
3. Zitrone halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere auspressen. Zitronensaft, 2 EL Öl, Honig und Rest Thymian verrühren. Mit Paprika würzen. Hähnchen nach weiteren ca. 30 Minuten mit der Marinade einstreichen und mit Zitronenscheiben belegen.
4. Fertiges Hähnchen tranchieren und mit den Kartoffeln und Gemüse nach Wahl anrichten.

Dazu schmeckt ein kräftiger, trockener Weißwein, z.B. ein Grauburgunder.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Hähnchen
- Salz, Pfeffer
- 10 Stiele Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- Edelsüß-Paprika



REZEPT DES MONATS März 2017

Schwäbischer Wurstsalat

ZUBEREITUNG

1. Schinkenwurst und Blutwurst in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Cornichons in kleine Würfel und Kirschtomaten in Viertel schneiden.
3. Aus den weiteren Zutaten eine Marinade rühren. Wurststücke, Zwiebeln, Radieschen, Cornichons und Tomaten hinzugeben und alles in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen. Eventuell noch mit Zwiebelringen, Radieschen- oder Gurkenscheiben garnieren.

Dazu schmeckt frisches Brot und ein Glas Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 Gramm Blutwurst
- 400 Gramm Schinkenwurst
- 2 große Zwiebeln
- 2 Bund Radieschen
- 8 Cornichons
- 8 Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 2 EL Essig
- 6 EL Pflanzenöl
- Schnittlauchröllchen zum Bestreuen