

Zitronenpfeffer

gemahlen



Rezept: Maishähnchen mit Zitronenpfeffer

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- ca. 800 g Maishähnchen (Brust oder Keule)
- ca. 60 g Butter
- 1 Bio Zitrone
- natives Olivenöl
- Zitronenpfeffer (Dortmunder Pöttken)
- Salz
- als Beilage: gelbe und rote Möhrchen und Kartoffelspalten



- 1 Hähnchen mit Zitronenpfeffer und Salz einreiben; anschließend in der Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl gut anbraten.
- 2 Etwas Zitronensaft, Butter und einige Scheiben der Zitrone dazugeben und alles in der Pfanne bei mittlerer Hitze garen; das Hähnchen dabei immer wieder mit der Butter beträufeln, damit es nicht austrocknet.
- 3 Geschälte Möhrchen und Kartoffelspalten salzen, pfeffern und etwas zuckern und in einer zweiten Pfanne in Butter braten (die Möhrchen sollten noch etwas bissfest sein).
- 4 Serviervorschlag: Hähnchen, Kartoffelspalten, Möhrchen und die gebratenen Zitronenscheiben auf Teller dekorieren.