

Referendarsrezepte

Beitrag von „katta“ vom 5. November 2006 14:50

Oh, ich vergaß: selbstgemachte Pommes (oder eher Kartoffel Ecken).

Kartoffeln gut putzen und in viertel schneiden.

In einer Schale (oder Gefriertüte dürfte auch gehen) etwas Öl mit Gewürzen vermischen (manche nehmen Knorr-Chili fertigmischung, ich meistens Pommesgewürz), Kartoffeln rein und schütteln, so dass sie von der Ölmasse bedeckt sind.

Dann im Backofen backen (ich meine so 30 Minuten? - hab das schon länger nicht gemacht, sorry)

In Kanada gelernt:

marinierte Hähnchenschenkel

In einer Gefriertruhe Mehl mit Gewürzen mischen (Salz, Pfeffer, Thymian und was einem noch so einfällt), Hähnchenschenkel rein und wieder schütteln, so dass sie mit dem Mehl bedeckt sind.

In den Ofen und 30 Minuten garen.

Dann die Hähnchenschenkel von allen Seiten mit Barbeque-Sauce einstreichen und weitere 15 Minuten backen.

Ja, ich hab Heimweh nach meiner Küche. 😊

Lieben Gruß von der gerne kochenden Katta

(kann auch aufwendigere Sachen - oder heißt es jetzt aufwändiger? oder hieß es das etwa schon immer... wow, ein Jahr im englischsprachigen Ausland kann die deutsche Rechtschreibung aber ganz schön durcheinander wirbeln...)