



Ganzes Bauernhähnchen

Zutaten für 3-4 Personen

- 1 Bauernhähnchen, ca. 2,5 kg
- 1 Bund Petersilie
- 1 kleine Knolle Knoblauch
- 3 Tomaten
- 4 Schalotten
- 6 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Sellerieknolle
- 2 mittelgroße Möhren
- 4 EL Öl zum Anbraten
- 750 ml Geflügelbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- kleines Stückchen Butter
- Saft einer halben Zitrone



Zubereitung

- 1 -

Hähnchen kalt waschen und gut trocken tupfen. Flügelspitzen und Hals abschneiden und grob hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. 2 Stiele abzupfen, grob schneiden und zur Seite stellen. Bauernhähnchen von innen salzen, und mit dem restlichen Petersilienbund füllen. Die Fesseln an den Keulen ringsum einschneiden. Das Hähnchen von Außen mit Salz einreiben.

- 2 -

Die ungeschälte Knoblauchknolle halbieren, Schalotten schälen und vierteln. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Möhren schälen und dritteln. Die Kartoffeln waschen und bürsten. Den Sellerie waschen und anschließend sechsteln und erst einmal beiseite stellen.

- 3 -

Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Das Öl in einem großen Bräter erhitzen, das Hähnchen darin bei mittlerer Hitze rundum hellbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Flügelspitzen und Hals im Bräter braun rösten und den Bratensatz mit 100 ml Geflügelbrühe ablöschen.

- 4 -

Das Gemüse mit Knoblauch und Lorbeerblättern im Bräter verteilen. Mit der restliche Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Das Hähnchen mit dem Rücken auf das Gemüse legen und zugedeckt ca. 30 Min. im Backofen garen. Dann offen für ca. 25 Min. goldbraun braten, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft begießen.

- 5 -

Das Hähnchen herausnehmen. Ist der Bratensaft klar, so ist das Fleisch gar, dann alles warm stellen. Den Bratenfond in einen eingefetteten Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und einem Stückchen Butter abschmecken.

- 6 -

Den Braten zerteilen. Das Gemüse anrichten, die Fleischstücke darauf verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Zum Schluss mit der zur Seite gestellten geschnittenen Petersilie bestreuen. Alles zusammen mit dem Bratensaft servieren