



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Knuspriges Brathähnchen

Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten / Garzeit: ca. 70 Minuten

Sie brauchen:

1 Schröder's Hähnchen frisch im Stück (ca. 1.5 kg, ohne Hals und Innereien)

1 Zitrone (Bio)

3 Knoblauchzehen

2 bis 3 EL Olivenöl (Bio)

1 TL Paprika edelsüß

1 TL Majoran

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

2 große Süß-Kartoffeln

8 bis 10 große braune Champignons

8 Thymianzweige

etwa 50 Gramm Butter

1 bis 2 TL Koriander (im Mörser zerstoßen)



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN
Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Und so geht's:

1. Hähnchen waschen und trocken tupfen. Bürzel und beide Flügelspitzen mit einem scharfen Messer entfernen.
2. Zitrone halbieren und eine Hälfte in vier Stücke schneiden. Knoblauchzehen mit der flachen Hand zerdrücken. Brathähnchen von innen mit Majoran (½ TL), Paprika (½ TL), Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenstücken und Knoblauch füllen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen mit Gitter und Backblech auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Hähnchen-Schenkel an den Fußgelenken mit Küchengarn zusammenbinden, so dass das Hähnchen eine kompakte Form bekommt. Flügel ebenfalls fest an den Körper binden – Küchengarn auf der Rückenseite des Hähnchens verknoten.
5. Hähnchen rundum leicht mit Olivenöl einpinseln und auf das Backgitter (zweite Schiene von unten) in den Ofen über das Backblech setzen.
6. Zwei EL Olivenöl mit einem EL Zitronensaft und je einem ½ TL Majoran und Paprika mischen.
7. Hähnchen insgesamt etwa 60 bis 70 Minuten garen. Nach 30 bis 35 Minuten mit der Öl-Gewürz-Mischung einpinseln.
8. Süß-Kartoffeln schälen und der Länge nach in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Champignons entstielen.



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN
Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

9. Thymian waschen, zupfen und grob hacken. Mit Butter und Salz vermengen. Thymian-Butter gleichmäßig in den Champignons verteilen.

10. Nach etwa 50 Minuten das Blech aus dem Ofen holen. Backpapier entfernen und mit einem Pinsel das auf dem Blech verbliebene Bratfett verteilen. Süß-Kartoffeln und Champignons aufs Blech legen. Süßkartoffeln von oben mit Bratfett einpinseln und salzen. Blech wieder in den Ofen unter das Hähnchen schieben.

11. Nach weiteren 10 Minuten die Süßkartoffeln wenden, salzen und mit dem gemörserten Koriander überstreuen. Hähnchen nochmals mit der Öl-Gewürz-Mischung einpinseln.

12. Nach etwa 70 Minuten das Hähnchen aus dem Ofen holen und zerlegen. Hähnchenteile, Süß-Kartoffeln und Champignons auf einer großen Platte anrichten und zusammen mit grünem Salat servieren.

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team

Tipps:

- *Hervorragend zum Hähnchen passt ein leicht bitterer Endivien-Salat – zum Beispiel Escarole – mit einem Dressing aus Oliven- und Walnussöl und Granatapfel-Essig.*
- *Wer keine Süßkartoffeln mag, kann auch Kartoffeln in Scheiben schneiden und aufs Bratblech legen – allerdings 30 bis 35 Minuten vor Ende der Hähnchen-Garzeit.*