Nah&Frisch

AMA Professional

Brathendl

Hauptspeise Geflügelgerichte

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen. Das ausgenommene, gereinigte Huhn innen und außen salzen (oder mit fertiger Brathuhn-Gewürzmischung einreiben) und die Flügel und Schenkel festbinden. Das so vorbereitete Huhn mit der Brustseite nach unten in eine nicht zu große Pfanne legen, mit dem Öl übergießen und in das vorgeheizte Rohr stellen. Nach einer Viertelstunde Bratzeit wenden und unter häufigem Begießen, jedoch immer nur mit dem eigenen Saft, fertig braten. Vor Ende der Garzeit das Huhn im Backrohr 5–10 Minuten übergrillen (bzw. bei höchster Temperatur-Stufe überbraten). Anschließend das Brathuhn aus dem Rohr geben und ca. 10 Minuten rasten lassen. So kann der Bratensaft einziehen, die Haut bleibt knusprig und das Fleisch besonders saftig. Das fertige Huhn eventuell mit gebackener Petersilie und Tomatenscheiben anrichten. Dazu reicht man Petersilienkartoffeln, Semmelknödel oder gedünsteten Reis. Auch Kartoffelsalat schmeckt sehr gut dazu.

ZUTATEN

- 1 Brathuhn (ca. 1 kg)
- Salz oder Brathuhn-Gewürzmischung
- 3 EL Öl
- etwas Butter