

Elenas Brathähnchen

Nachdem ich das Wochenende versucht habe zu nutzen, um neue Rezepte herauszusuchen, einzukaufen und mich meiner Familie und Freunden zu widmen, starten wir nun in die Woche mit einem Rezept, das ich von meiner Mama kenne und das ich nun etwas abgewandelt habe.



Auch wenn man etwas auf die Linie schaut, ist das ein super leckeres, einfaches und tolle Gericht - also, hier nun die Zutaten:

1 ganzes Hähnchen
1 Bund Frühlingszwiebel
2 rote Zwiebeln
1 Packung Kirschtomaten
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Schaschlikgewürz, Paprikapulver
Olivenöl
Bratschlauch

1. Hähnchen waschen und abtupfen, dann die unerwünschten Teile mit einer Hähnchenschere entfernen. Parallel in eine kleine Schüssel Olivenöl geben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Schaschlikgewürz und Paprikapulver würzen - kann jeweils ruhig etwas mehr sein - desto würziger wird später die Haut. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Gemüse waschen. Bei den Frühlingszwiebeln den unteren Teil mit der Wurzel entfernen und (wer mag) auch einen Teil des grünen. Zwiebeln schälen und halbieren.

3. Olivenöl auf das Hähnchen streichen. Anschl. genügend Bratschlauch abschneiden, so dass das Hähnchen und das Gemüse darin Platz finden. Ich setze das Hähnchen immer mit dem Bratschlauch nochmal zusätzlich in eine große Auflaufform, für den Fall dass der Bratschlauch im Ofen mal reißt. Eine Seite des Bratschlauches zubinden, Hähnchen reinsetzen und Gemüse drumherum verteilen. Ein Glas Wasser hinzugeben. Andere Ende vom Bratschlauch nehmen und reinpusten, so dass er sich mit Luft füllt. Anschl. Ende ebenfalls zubinden und noch ca. 3-4 kleine Luftlöcher in die Oberseite hineinschneiden.

4. Das Hähnchen nun in den Ofen (mittleres Blech) und je nach Größe des Hähnchens zwischen 1 Stunde und 1 Stunde und 15 min braten lassen.

Das Hähnchen wird nun durchgebraten, die Haut wird kross und das Innenleben bleibt saftig. Den Bratensud fange ich immer auf, würze ihn nochmal mit Salz und Pfeffer nach und stelle ihn ebenfalls mit auf den Tisch. Zum Hähnchen passt wunderbar ein Wurzelbrot, das kann man dann auch nach Herzens Lust in den Bratensud eintauchen.