



Brathähnchen auf französische Art

Zutaten für ca. 6 Personen:

- 40 g Butter oder Öl
- 1 großes Hähnchen
- 1,5 kg Karotten
- 1 kg Kartoffeln
- 3-4 Zweige frischen Rosmarin
- Rosmarin getrocknet
- Thymian getrocknet
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 3 Gemüsebrühwürfel (entspricht 1,5 l Gemüsebrühe)
- 3 kleine Tassen Wasser
- 1 kleine Tasse Weißwein
- 1 Glas (170g Abtropfgewicht) entsteinte schwarze Oliven nach Belieben

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 200 Grad. Die Karotten waschen, schälen und in Streifen schneiden. Das Hähnchen waschen, abtrocknen, salzen, pfeffern und mit getrocknetem Rosmarin und Thymian einreiben.

Auf dem Herd in einem ovalen Bräter das Fett /Öl heiß machen und mit dem Wasser und dem Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühwürfel dazugeben, gut umrühren und die in Streifen geschnittenen Karotten in dem Bräter zu einem Gemüsebett auslegen und kurz dünsten. Dann das vorbereitete Hähnchen auf die Karotten legen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder nur halbieren und um das Hähnchen herum in dem Bräter verteilen.

Die gut abgetropften Oliven auf den Kartoffeln um das Hähnchen herum legen.

(Im Sommer kann man auch noch frische Tomaten geviertelt darauf verteilen.)

Falls Sie frische Rosmarinzwiege zur Hand haben, diese auf das Hähnchen legen und die zwei Lorbeerblätter noch auf die Kartoffeln und Oliven legen.

Nun den Bräter mit dem Deckel zudecken, vom Herd herunternehmen und in den Backofen (untere Schiene) schieben und mit Deckel ca. 1 Stunde braten.

Danach noch mal ca. 30 Minuten (je nach Größe des Hähnchens) ohne Deckel weiter braten. Bei ganz großen Hähnchen mit Deckel 1,5 Stunden und 30 Minuten ohne Deckel braten.

Nun die Rosmarinzwiege und Lorbeerblätter abnehmen und das Hähnchen aus dem Bräter nehmen.

Das Hähnchen teilen und auf eine warme Platte legen. Das Gemüse und die Kartoffeln können sie extra in eine Schüssel geben oder um das Hähnchen herum auf die Platte legen. Mit dem Bratensaft können sie eine Soße zubereiten: andicken und mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern und über das Hähnchen gießen.

Dieses Hähnchen auf französische Art mit den Kräutern der Provence schmeckt sehr gut, ist schonend im eigenen Bratensaft gegart, aber die Haut des Hähnchens wird nicht knusprig wie beim Brathähnchen.

Statt Kartoffeln kann man auch Reis dazu kochen und das Hähnchen nur auf dem Karottenbett mit den Oliven ohne Kartoffeln garen.

Dazu Gemüse nach Belieben sowie Kartoffeln oder Reis und Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Klostergut Neresheim

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145