

Hähnchen im Bratschlauch

Für 2 Personen:

1,5 kg Hähnchen (Oberschenkel)	1 Karotte, geschält	4 Kartoffeln
1 rote Peperoni	2 Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin
100 ml Geflügelbrühe	1-2 TL Gewürzsalz	1-2 TL Currymix
1 Msp. Pfeffermix	1-2 EL Bratöl	1 Bratschlauch

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und vierteln. Peperoni grob schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Das Hähnchen mit Salz und Currymix würzen, anschließend mit Bratöl einreiben. Das geschnittene Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Den Bratschlauch öffnen und auf einer Seite fest zuknoten, die andere Seite umkrepeln. Gemüse, Rosmarinzwige und Curry-Hähnchen in den Bratschlauch geben, dazu noch einen Schuss Geflügelbrühe. Die offene Seite des Bratschlauches mit dem Verschluss verschließen.

Das Hähnchen im Bratschlauch in den heißen Ofen schieben und ca. 45 Minuten garen. Nach ca. 45 Minuten den Bratschlauch oben mit einem Messer öffnen und für weitere 15 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben.

Nach der Garzeit das Hähnchen aus dem Bratschlauch nehmen und das Gemüse samt Sud in eine separate Schale geben. Die Rosmarinzwige aus dem Gemüse nehmen und gegebenenfalls überschüssigen Sud abschöpfen. Das Gemüse mit einem Stampfer grob stampfen.

Das Hähnchen tranchieren und zusammen mit dem Gemüsestampf auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 16. Dezember 2021