Rezept

Ganzes Brathähnchen

Ein Rezept von Ganzes Brathähnchen, am 06.06.2025

Zutaten

1	Brathähnchen (ca. ½ kg)
3	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
	Salz
100 g	Knollensellerie
1/2 l	Bier (auch fein: Hühneroder Gemüsebrühe)
3	Zwiebeln
4 Zweige	Rosmarin
3 EL	neutrales Öl
	Pfeffer
250 g	Tomaten
	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Einen Bräter auf der untersten Schiene in den Backofen schieben und den Ofen auf 210° vorheizen.

3. Die Flügelspitzen und den Halsansatz vom Brathähnchen mit einer Geflügelschere oder einem großen Messer abschneiden. Überstehende Haut unter das Hähnchen schlagen und dort mit Holzspießchen feststecken.

4. Zwiebeln schälen und durch den Wurzelansatz längs in 8 Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

5. Rosmarin und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Rosmarinblättchen in größeren Büscheln abzupfen, die Petersilienblättchen abzupfen und hacken.

6. Hähnchen außen mit 1 EL Öl einreiben, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Zwiebeln, des Knoblauchs und der Kräuter in den Bauchraum des Hähnchens füllen, ebenfalls mit Holzspießchen verschließen.

7. Restliches Öl in den Bräter geben. Das Hähnchen darin in 20 Min. rundherum goldbraun anbraten, dazu immer wieder mal wenden. Zuletzt soll das Hähnchen auf dem Rücken liegen.

8. Inzwischen den Sellerie waschen und schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend würfeln. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei die Stielansätze herausschneiden.

---

9. Tomaten mit Sellerie, übrigen Zwiebeln, restlichem Knoblauch und Rosmarin in den Bräter geben. Alles 10 Min. braten. Dann das Gemüse mit ein wenig Bier ablöschen – dabei das Hähnchen nicht begießen – , und ca. 15 Min. weiterbraten. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal wiederholen, bis ein konzentrierter Bratensaft entstanden ist und das Hähnchen knusprig und braun aussieht.

---

10. Hähnchen auf eine Platte legen. Sauce in einen kleinen Topf umfüllen, aufkochen und die Petersilie zugeben. Abschmecken und zum Hähnchen servieren.