

Rezept

# Gebratener Bauerngockel

Ein Rezept von Gebratener Bauerngockel, am 01.03.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Bauernhähnchen, ca. 2,5 kg (z. B. Sulmtaler)      | <b>1 Bund</b> Petersilie               |
| Salz   | <b>1</b> kleine Knolle Knoblauch       |
| <b>3</b> vollreife Tomaten (z.B. Roma)                     | <b>3</b> mittelgroße rote Zwiebeln     |
| <b>6</b> mittelgroße festkochende Kartoffeln (z. B. Linda) | <b>1</b> kleine Sellerieknolle à 400 g |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                                       | <b>2</b> mittelgroße Möhren (300 g)    |
| <b>2</b> Lorbeerblätter                                    | <b>750 ml</b> Geflügelbrühe            |
| Saft von ½ Bio-Zitrone                                     | schwarzer Pfeffer aus der Mühle        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchen kalt waschen und trocken tupfen. Die Flügelspitzen und den Hals abschneiden sowie grob hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. 2 Stiele abzupfen, grob schneiden und beiseitestellen. Das Hähnchen innen salzen, mit dem Petersilienbund füllen und die Fesseln an den Keulen ringsum einschneiden. Außen mit Salz einreiben.
2. Die ungeschälte Knoblauchknolle halbieren. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und halbieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Kartoffeln waschen und bürsten. Die Sellerieknolle waschen, bürsten und sechsteln. Möhren schälen und dritteln.
3. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. In einem großen Bräter das Olivenöl erhitzen, das Hähnchen darin bei mittlerer Hitze rundum hellbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Flügelspitzen und Hals darin braun rösten und den Bratensatz mit ca. 100 ml Geflügelbrühe ablöschen.
4. Das Gemüse mit Knoblauch und Lorbeer im Bräter verteilen. Die restliche Brühe aufgießen und aufkochen. Das Hähnchen mit dem Rücken auf das Gemüse legen und zugedeckt ca. 30 Min. garen. Dann offen in ca. 25 Min. goldbraun braten, dabei regelmäßig mit Bratensaft begießen.
5. Das Hähnchen herausnehmen und den Bratensaft in den Bräter gießen: Ist er klar, so ist das Fleisch gar, dann warm stellen. Den Bratenfond in einen Topf geben, entfetten und bei mittlerer Hitze leicht sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten zerteilen. Das Gemüse mit dem Bratensaft in einer breiten, flachen Schüssel anrichten, die Fleischstücke darauf verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Zum Schluss mit grob geschnittener Petersilie bestreuen.