Rezept

Kerndlgfuadats Brathendl

Ein Rezept von Kerndlgfuadats Brathendl, am 07.07.2025

Zutaten

2 EL	Butter
1 gestr. TL	rosenscharfes Paprikapulver
1 gestr. TL	Schaschlikgewürz (Fertigmischung)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Stängel	Liebstöckel (nach Belieben)
1	kleine Zwiebel
2 EL	Pflanzenöl
1 gestr. TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
6 Stängel	glatte Petersilie
1/2	Bio-Zitrone
1	Brathähnchen (ca. 1,1 kg)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Öl, Paprikapulver und Schaschlikgewürz einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Zitrone heiß waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

2. Das Brathähnchen innen und außen waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Eventuell den Bürzel und die Flügelspitzen abschneiden. Das Hähnchen innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterstängel zusammenklappen und mit Zitrone und Zwiebel in die Bauchhöhle füllen. Die Öffnung mit den Rouladennadeln verschließen.

3. Das Hähnchen ringsherum gründlich mit der vorbereiteten Paprikabutter einpinseln, aber nicht alles verbrauchen. Hähnchen in eine Auflaufform legen, dabei auf die Seite drehen, und 200 ml heißes Wasser angießen. Form in den Ofen (Mitte, Umluft 130°) schieben, das Hähnchen 30 Min. garen. Hähnchen auf die andere Seite legen, mit der Paprikabutter einpinseln und weitere 45 Min. braten, bis das Fleisch weich ist. Dabei ab und zu mit der Butter einpinseln. Nach der Garzeit mit einem Holzstäbchen zwischen Brust und Keule ins Fleisch stechen, läuft klarer Fleischsaft heraus, ist das Brathendl fertig. Sonst noch ein bisschen länger im Ofen lassen.

4. Fertiges Hendl aus dem Ofen nehmen, Ofen auf Grillfunktion (höchste Stufe) stellen. Das Hendl der Länge nach halbieren (mit dem Messer oder einer Geflügelschere), das Rückgrat herausschneiden, die Füllung wegwerfen. Die Hendlhälften mit der Haut nach oben auf den Rost legen und wieder in den Ofen (Mitte) schieben, Auflaufform als Tropfschutz darunterstellen. Das Hendl in 10-15 Min. goldbraun und knusprig backen, dabei immer wieder mit der restlichen Paprikabutter bepinseln.

5. Das Brathendl auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Bratensaft beträufeln und servieren.