

# Brathähnchen mit Rosmarin und Knoblauch



Solo ohne Beilagen

Sehr selten kommt es vor. Aber ab und zu mache ich es doch. Und zwar Gerichte aus anderen Foodblogs nachkochen.

Hier traf es ein Gericht von Zorra aus dem Foodblog 1 x umrühren bitte aka Kochtopf.

Es handelt sich um ein Brathähnchen mit Rosmarin und Knoblauch.

Gerne verweise ich auf das Original-Rezept, um es nachlesen zu können:

<https://www.kochtopf.me/ofen-maishuhn-rosmarin-knoblauch>

Zorra weist ganz zu recht darauf hin, dass man das Gericht nicht unbedingt mit einem Maishuhn zubereiten muss. Ich habe daher ein normales Brathähnchen von meinem Discounter

verwendet. Ein Maishuhn zu bekommen hätte sich als etwas schwierig herausgestellt.

Und zudem braucht man, wie Zorra schreibt, auch nur sehr wenige Zutaten.

Salz und Pfeffer zum Würzen.

Und dann viel frischen Rosmarin und Knoblauch.

Das Huhn im Backofen gelingt sehr gut.

Und es duftet herrlich nach dem verwendeten Rosmarin und Knoblauch.

Allerdings sollte man am darauffolgenden Tag nicht unbedingt ein Vorstellungsgespräch haben, denn der viele Knoblauch duftet dann eben immer noch.

Ich habe glücklicherweise darauf verzichtet, das Rezept abzuwandeln und statt Salz und Pfeffer eine Fleisch- oder Geflügel-Gewürzmischung zu verwenden. Das sollten Sie nicht tun. Denn eine solche Mischung würde den Rosmarin- und Knoblauchgeschmack stark übertönen.

*Für 2 Personen:*

- 1 Brathähnchen (1,4 kg)
- 5 Zweige frischer Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 3/4 Stdn.*



Mit Rosmarin und Knoblauch

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hähnchen mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen.

Blättchen von zwei Rosmarinzweigen abzupfen und kleinwiegen.

Mit dem Rosmarin das Hähnchen ebenfalls nochmals nur außen würzen.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Hähnchen mit dem restlichen Rosmarin und dem Knoblauch füllen.

Schenkel des Hähnchens mit einem Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einen großen Bräter geben. Hähnchen hineinlegen.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Dann noch ¼ Stunde den Grill anstellen und die Hautoberfläche des Hähnchens schön knusprig grillen.

Herausnehmen, Küchengarn entfernen und Hähnchen mit einem

scharfen Messer längs aufschneiden und halbieren.

Füllung entfernen.

Jeweils eine Hähnchenhälfte auf einen Teller geben und solo servieren.

Guten Appetit!

Eventuell kann man den ausgetretenen Saft des Hähnchens noch für eine Sauce für ein andere Zubereitung verwenden.

---

## Gefülltes Brathähnchen

Ich wollte eigentlich eine gefüllte Gans oder eine gefüllte Ente zubereiten. Diese bekommt man allerdings in den Sommermonaten nur sehr schlecht bei Discounter oder Supermarkt, es sind ja eher Winter-Gerichte.

Also habe ich einfach als Ersatz ein Brathähnchen verwendet.

Das Brathähnchen würze ich einfach mit der leckeren Marinade, mit der ich in der letzten Zeit des öfteren Geflügel oder Grill-Gut gewürzt habe. Einfach Olivenöl mit dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber. Die Würzsauce ist sehr schmackhaft.

Ich fülle das Brathähnchen mit einigem Gemüse und die Füllung fungiert zugleich als Beilage zu dem Brathähnchen. Für die Füllung verwende ich Kartoffel, Wurzel, Schalotte, Knoblauch, Champignons und Speck. Ich verwende auch die Innereien, die dem tiefgefrorenen Brathähnchen beigefügt sind.

Die Füllmenge gelingt sehr knackig, und die Sauce, die sich bildet, ist sehr würzig, aromatisch und leicht scharf. Das

Fleisch des Brathähnchens ist sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:175]