

GRILLHÄHNCHEN MIT HERBSTLICHEM OFENGEMÜSE



GRILLHÄHNCHEN MIT HERBSTLICHEM OFENGEMÜSE

ZUTATEN

Für 2 Personen:

- 1 Maishähnchen (ca. 1,2 kg)
- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
- 3 Pastinaken
- 5–6 Möhren
- 4–5 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5–6 Zweige Rosmarin
- 1 frische Fenchelknolle
- 2–3 Lauchstangen
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund glatte Petersilie

Utensilien:

- 1 Bräter
- 1 Pinsel

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 1,5 Stunden

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Das Hähnchen pfeffern, salzen und mit den Rosmarinzweigen befüllen.

3. Hähnchen im eingeeölten Bräter mit der Brust nach oben für 50 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Zwischendurch immer wieder übergießen, sodass die Haut schön knusprig wird.

4. In der Zwischenzeit den Kürbis aushöhlen und in typische, ca. 1 cm dicke Kürbisscheiben mit Schale schneiden. Beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mitgegessen werden. Sie schmeckt besonders würzig.

5. Pastinaken, Möhren, Fenchel und Lauch in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen vierteln. Zwiebeln in längliche Viertel schneiden.

6. Den Bräter mit dem Hähnchen nach 50 Minuten aus dem Ofen nehmen. Je nach persönlichem Geschmack den Bratensud aus dem Bräter entfernen oder in ein separates Gefäß abfüllen, damit das Ofengemüse nicht zu wässrig und weich wird.

7. Das Gemüse um das Hähnchen herum in den Bräter legen, mit Öl beträufeln und etwas salzen.

8. Anschließend den Bräter für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben, bis Hähnchen und Ofengemüse eine schöne Farbe haben. Das Hähnchen immer wieder mit dem Bratensud bepinseln, damit die Haut schön knusprig wird und nicht verbrennt.

Tipp: Die letzten 5 Minuten kann man – je nach Geschmack – auch die Grillfunktion/Grill-Oberhitze anschalten und Hähnchen und Gemüse besonders kross fertig grillen.

9. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die frisch gehackte Petersilie über das Schmorgemüse streuen.

10. Anschließend den Bräter auf einem Holzbrett servieren und dazu zwei gut gekühlte Grevensteiner Landbiere einschenken.



Guten Appetit!

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:



www.grevensteiner.de



@grevensteiner