

Ofenhuhn

mit fruchtiger Reisfüllung

Dieses Rezept reicht für 4-6 Personen.

Ofen vorheizen: 200°C

Hähnchen gründlich waschen. 3 Zwiebeln vierteln oder evtl. achteln und zur Seite stellen. Die 1 Zwiebel klein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin andünsten, den Curry und den Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Nun einen halben Liter Wasser und 2 TL Brühe hinzufügen und aufkochen lassen, den Deckel schließen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Die Früchte (in meinem Fall Mandarinen) waschen und die Pistazienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten (Rosinen nicht anrösten). Beides vorsichtig unter den Reis heben.

Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mandarinen-Reis füllen - so viel wie rein passt, den Rest Reis zur Seite stellen.

Das Hähnchen mit Holzspießen zustecken und die Keulen mit Garn zusammenbinden.

Das Hähnchen mit der Brust nach unten in einen Bräter oder evtl. in eine feuerfeste Form legen und die Zwiebelviertel, -achtel rundherum verteilen. Etwas Olivenöl mit etwas Paprikapulver verrühren und das Hähnchen damit bestreichen - Rest Öl zur Seite stellen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 1 1/2 Stunden braten. Nach ca. 25 Minuten 350-400ml Wasser und die restliche Brühe hinzugeben.

Nach ca. 45 Minuten das Hähnchen mit dem Paprikaöl bestreichen, wenden, bestreichen und fertig braten.

Das Hähnchen auf eine Servierplatte/großen Teller legen, den Bratensaft zum Mandarinenreis geben, im Topf kurz erhitzen und zusammen mit dem Hähnchen anrichten.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 4 Portionen:

1 großes Hähnchen, küchenfertig

5 m.-große Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

1 EL Butter

250 g Reis, am besten Basmati

2 EL, gestr. Curry

4 TL, gestr. Brühe

500 g Aprikose(n), Pfirsiche oder geschälte Mandarinen (je nach Geschmack)

30 g Pistazien, (evtl. durch 60 g Rosinen ersetzt)

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Olivenöl

etwas Paprikapulver

Rezept von: asia209