

Brathendl: Knuspriges Brathuhn aus dem Ofen



- 1 ganzes Huhn
- 1 Bund Wurzelgemüse
- 1 kleine Zwiebel
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- Öl

1. Für das **Brathendl Rezept** das Hendl putzen. Wer möchte kann das Huhn halbieren. Dadurch ergibt sich eine kürzere Garzeit und die ganze Haut wird knusprig.
2. Aus den Innereien und Fleischresten, dem Wurzelgemüse und der Zwiebel eine Suppe kochen und abseihen. Das ganze Huhn beziehungsweise die beiden Hendlhälften gut mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.
3. Das **Brathuhn** mit der Brust (mit der Hautseite) nach oben auf ein mit Öl befettetes Blech legen. Das **Brathendl** je nach Größe bei 170° Ober- und Unterhitze in etwa eine $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Backofen braten.
4. Während des Bratens, das Brathuhn von Zeit zu Zeit mit dem eigenen **Bratensaft** übergießen. Bei Bedarf etwas Suppe zugießen.
5. Zum Ende hin kurz auf Oberhitze grillen, damit die Haut vom Brathuhn schön knusprig wird. Aber Vorsicht, die Grillfunktion gut im Auge behalten, damit die Haut knusprig wird, aber nicht verbrennt!
6. Anschließend das **Brathendl** aus dem Rohr nehmen und mit einem guten Messer oder einer Geflügelschere zerteilen. Die Hendlteile auf Teller anrichten und mit Beilagen und Saft sowie einem Blattsalat mit Kürbiskernöldressing servieren.

Bratensaft

1. Für den **Bratensaft** die Bratenrückstände am Backblech mit etwas frisch gekochter Hühnersuppe lösen. Den Saft in ein kleineres Geschirr geben und kurz aufkochen. Den Bratensaft abschmecken, durchseihen und zum Brathendl reichen.