

Herbaria

Brathendl doppelt gewürzt mit „Resi“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger Brathendl „doppelt gewürzt“ mit Resi

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 50 Min. / Kühlzeit: 4 Std. / Garzeit: 50 - 60 Min.)



1 Hendl (Hähnchen) ca. 1,2 kg, 100 g Butter,
2 EL „Resi“, 500 g mittelgroße, festkochende
Kartoffeln (z. B. „Agria“), 2 EL Butter, 1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, ½ Paprikaschote, ½ Gewürzgurke,
alles in feine Würfel geschnitten, 1 EL Ketchup,
1 EL Mayonnaise, 1 Ei, „Sizilianisches Steinsalz“
aus der Mühle, „Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle

Backofen auf 200 °C vorheizen. Hendl gut mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern abtrocknen. 100 g Butter mit 1 EL „Resi“ erhitzen, ca. 4 Std. im Kühlschrank erkalten lassen und in Stücke schneiden. Das Hendl ordentlich mit 1 EL „Resi“ von außen einreiben. Die gewürzten Butterstücke vorsichtig unter der Brusthaut verteilen. Mit der Brust nach oben auf ein Backblech legen, in den Ofen geben und 50 bis 60 Min. backen. Dabei immer wieder mit Bratensaft bepinseln.

Kartoffeln waschen und 15 Min. mitbacken. 2 EL Butter im Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, der Länge nach halbieren und aushöhlen. Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken und untermischen. Dann Gurkenwürfel, Ketchup, Mayonnaise und Ei unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die ausgehöhlten Kartoffeln geben. Noch 10 Min. im Ofen mitbacken.

