

# Wiesnhendl auf Walters Art



## Zutaten für vier Personen:

1 sehr frisches Hähnchen, ca. 1200-1400 g

Salz

1 großer Bund Petersilie

1 Zitrone

40 g Butter (entspricht ca. 2 Hotelpäckchen)

75 ml Oktoberfestbier

150-250 ml kräftige Hühnerbrühe

## Besondere Hilfsmittel:

Hähnchenbräter aus Edelstahl, mit Flüssigkeitsbehälter

Geflügelschere

Silikonpinsel

1. Hähnchen waschen und trocknen, Flügelspitzen und Bürzel wegschneiden, etwa eine Stunde vor dem Braten kräftig von innen und außen mit Salz einreiben.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech in die unterste Stufe einhängen.

3. Etwa 75 ml erhitztes Bier in den Flüssigkeitsbehälter des Bräters geben. Das Hähnchen mit Zitronenspalten und viel frisch gewaschener, noch feuchter Petersilie füllen und auf den Bräter stülpen.

4. Das ganze auf das Backblech stellen und etwa 30 Minuten bei 180° garen, dann 150 ml kräftige

Hühnerbrühe auf das Backblech gießen.

5. Die Temperatur auf 200° erhöhen und weitere 40-50 Minuten garen, je nach Größe des Hähnchens.

6. In den letzten 20 Minuten 2-3 mal mit sehr weicher Butter einstreichen, am besten mit einem Silikonpinsel. Nach Bedarf noch etwas Brühe für die Sauce zugießen.

7. Das Hähnchen herunternehmen, mit einer Geflügelschere in vier Teile schneiden. Den Bratensatz auf dem Backblech mit einem Silikonpinsel mit der Sauce lösen, soweit es

einfach geht. Dann die Sauce zu den Hähnchenteilen geben.

## Hinweise:

Bei uns verwenden wir den Hähnchenbräter 12370 der Firma Rösle. Der Flüssigkeitsbehälter wird in etwa zu einem Drittel mit Bier gefüllt. Ersatzweise kann man das Hähnchen auch auf eine frisch (fast) geleerte Bierdose setzen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 25.09.2017