



UNTER DER HAUT GEFÜLLTES KRÄUTERHÄHNCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 H 30 MINUTEN

ZUTATEN

- 1 großes Hähnchen, küchenfertig; 1,6-1,8 kg (z. B. Bressehuhn)
- 2 Handvoll Kräuter, z. B. Rosmarin, Salbei, Thymian
- 1 junge Knoblauchknolle
- 100 g weiche Butter
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, aus der Mühle
- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 400 g junge Möhren

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, dann die Blätter und Nadeln abzupfen. Die Knoblauchknolle in Zehen teilen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die Haut der Hähnchenbrust vorsichtig am Hals lösen und etwas anheben. Die Kräuter mit der weichen Butter verkneten, salzen und über die Brust zwischen Fleisch und Haut einschieben, dabei die Haut nicht verletzen. Die Knoblauchzehen in die Bauchhöhle des Hähnchens geben. Das Hähnchen in eine große ofenfeste Form legen, mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern, in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten garen.
4. Inzwischen die Kartoffeln und die Möhren schälen und längs halbieren. Das Hähnchen herausnehmen, Kartoffeln und Möhren mit den übrigen Kräutern ringsum verteilen, salzen und pfeffern.
5. Das Hähnchen wieder in den Ofen schieben und in ca. 45 Minuten fertig garen. Bei Bedarf noch etwas länger im Ofen lassen.
6. Herausnehmen, das Hähnchen mit dem Gemüse und den Kräutern auf einer Platte anrichten, mit dem Bratfond beträufeln und servieren.