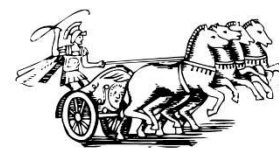


Hühnchen mit Kartoffeln und Karotten aus dem Ofen dazu servieren wir unseren Lanius-Knab Gutsriesling trocken

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Für mich ist dieses Gericht das perfekte Sonntagsessen und super, wenn Gäste zum Essen kommen. Man kann es toll vorbereiten und wenn das Huhn erst im Ofen ist, räumt man die Küche auf und alles ist wieder schick, bevor der Besuch kommt. Der leckere Duft, der aus dem Ofen strömt, erhöht noch die Vorfreude.

Mein persönlicher Tipp: Es lohnt sich absolut hier ein Bio-Huhn zu verwenden, am liebsten von einem Bauern aus der Nähe, wo man auch sieht, das Bio nicht nur ein Stempel ist. Das beruhigt nicht nur das Gewissen, sondern diese Hühner sind auch größer und das Fleisch ist saftiger und schmeckt viel besser!

Das Huhn waschen und trocken tupfen. Ich benutze gerne neue Kartoffeln für dieses Gericht. Die kleinen Knollen schäle ich nicht, sondern halbiere sie nur. Alternativ kann man natürlich auch große Kartoffeln nehmen, schälen und würfeln. Die Karotten schälen und längs halbieren, dann in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerteilen. Alles gemeinsam mit den geschälten Knoblauchzehen in eine große Auflaufform geben. Wenn Sie den Knoblauch später nicht verzehren möchten, die Zehen nicht schälen, sondern nur andrücken, damit die Schale aufplatzt, so wird das Aroma bei Garen freigegeben. Die ungeschälten Zehen nach dem Garen einfach raus fischen und entsorgen. Das Gemüse salzen und den Rosmarin darauflegen. Das Huhn ebenfalls salzen (innen und außen) und auf den Rosmarin legen, eventuell die Schenkel zusammenbinden, damit nichts übersteht. Dann gebe ich zwei Esslöffel Öl über das Huhn und schiebe die Form in den vorgeheizten Ofen. Bei 180° Ober- und Unterhitze braucht das Huhn etwa 1 ½ Stunden, am besten ist, man kontrolliert dabei die Kerntemperatur, für ein ganzes Hähnchen wird eine Temperatur von 80° – 85° empfohlen. Beim Garen fließen Fett und Saft aus dem Huhn in die Auflaufform, so dass Kartoffeln und Gemüse darin brutzeln und das Aroma aufnehmen. Gegen Ende der Garzeit bepinsle ich die Haut mit dem Sud aus der Auflaufform und stelle kurz den Grill an, damit die Haut schön knusprig wird. Den Pfeffer aus der Mühle gebe ich erst beim Anrichten über das Gemüse. Wer möchte serviert zu dem Ofengericht noch einen frischen Salat.

Dazu trinken wir den Lanius-Knab Riesling trocken. Der Gutsriesling erfrischt den Gaumen und die fruchtigen Aromen harmonieren perfekt zu dem zarten Hühnerfleisch.

Zutaten für 4 Personen:

1 Huhn ca. 1,2 kg
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
600 g neue Kartoffeln
5 Karotten
Salz
2 Rosmarinzweige
Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle