

# Cornelia Froboess: Grusinisches Huhn / Plattes Huhn ohne Knochen

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/cornelia-froboess-grusinisches-huhn/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/cornelia-froboess-grusinisches-huhn/)

## Zutaten:

- 1 junges Brathähnchen von ca. 1kg
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- es können auch getrocknete Kräuter genommen werden
- 100g dünn geschnittener Parmaschinken
- 100g altbackene Brötchen
- körniger Dijon-Senf
- neutrales Pflanzenöl
- Salz

## Zubereitung:

Vom Hähnchen die Flügel abschneiden. Dann das Hähnchen auf den Rücken legen und den Bauch mit einer Geflügelschere aufschneiden. Den Brustkorb aufbiegen und das Huhn von der Innenseite her vorsichtig entbeinen. Darauf achten, dass die Haut dabei nicht beschädigt wird!

Die Flügel mit den ausgelösten Hühnerknochen anderweitig für eine Hühner-Suppe verwenden.

Die Kräuter verlesen und die Blätter mit Küchenkrepp abreiben.

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Ein Stück Alufolie auf ein Backblech legen und mit etwas Öl bestreichen. Das Huhn in dem Öl wenden und zur Seite legen. Den Parmaschinken in der Größe des Huhn auf der Folie auslegen. Etwa 2/3 der Kräuter - die Nadeln des Rosmarins sparsam verwenden, da sehr intensiv - auf die Innenseite des Huhns streuen und nur ganz wenig salzen, da der Schinken beim Garen das Fleisch würzt. Dann das Huhn mit der gekräuterten Seite nach unten so auf das Backblech legen, dass der Schinken vollständig bedeckt ist.

Die Hautseite mit dem Senf einreiben. Die trockenen Brötchen zu Bröseln reiben und ungleichmäßig über dem Huhn verteilen, damit die Haut nachher im Ofen Blasen werfen kann.

Das platte Huhn ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten noch paar gehackte Kräuter und Rosmarinnadeln über das Huhn streuen. Dann den Grill für ca. 5 Minuten dazuschalten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

*Rezept: Cornelia Froboess*

*Quelle: alfredissimo! 8.11.1996*