

Felicia Weathers: Roast Chicken im Backofen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/felicia-weathers-roast-chicken-im-backofen/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Brathähnchen von ca. 1 kg
- 12-14 getrocknete Tomaten
- 1-2 Knoblauch-Knollen
- 7-9 Wasserkastanien aus der Dose
- 1 1/2 TL Salbei
- 2 TL Rosmarin
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 Tasse Wein, rot oder weiß
- 1/2 Tasse Wasser
- 1/2 - 1 TL Meersalz
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 165°C vorheizen.

Das Huhn waschen und trockentupfen. Den Knoblauch pellen. Die Kastanien in Stifte schneiden. Die getrockneten Tomaten in heißem Wasser einweichen und dann abgießen, das Einweichwasser dabei auffangen und die Tomaten abtropfen lassen. Die Tomaten in Stücke schneiden und mit dem Wein und Wasser in einer Kasserolle aufsetzen und ein paar Minuten köcheln lassen. Dann Rosmarin, Salbei und Oregano unterrühren.

Die Gewürzmischung vorsichtig unter die Haut des Huhnes schieben und verteilen. Das Huhn von innen und außen salzen und pfeffern. Das Huhn mit Küchengarn zusammenbinden.

Das Öl im Bräter erhitzen und das Huhn darin ringsum scharf anbraten. Die Knoblauchzehen in den Bräter hineingeben, mit einem Deckel verschließen und alles ca. 40 Minuten im Backofen garen. Das Huhn aus dem Bräter nehmen und zum Warmhalten in Alufolie einpacken. Mit dem Einweichwasser der Tomaten den Bratensatz loskochen und zum Schluß das Huhn nochmal in der Sauce kurz erhitzen.

Tipp:

Das Huhn wird krosser, wenn man im Ofen nach einer Weile den Deckel entfernt.

Rezept: Felicia Weathers

Quelle: alfredissimo! 27.3.1998