

Bauernhof-Hähnchen mit Bärlauchbutter

Zutaten:

1 Hähnchen vom Kober Hof
1 Bund Bärlauch (ca. 50g)
75g Butter, weich
2 Karotten
3 Zwiebeln, klein
400ml Geflügelfond
250g Kirschtomaten
500g Brokkoli
Salz & Pfeffer
abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Bärlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Mit Butter und Zitronenschale verrühren. Hähnchen von innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Haut der Brust von der Bauchöffnung her lösen. Hälfte Bärlauchbutter darunter verteilen und die Haut glatt streichen. Rest der Butter in den Bauch geben. Öffnung mit Holzspießchen zustecken und zubinden.
Hähnchen auf die Fettpfanne setzen.
Im heißen Backofen (E-Herd: 175°C – Umluft: 150°C – Gas: Stufe 2)
ca. 1 ½ - 1 ¾ Stunden braten.

Karotten schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Beides nach ca. 45 Minuten ums Hähnchen verteilen.
Nach ca. 1 Stunde Fond angießen.

Kirschtomaten waschen. 15 Minuten vor Bratzeitende Tomaten mit auf die Fettpfanne geben. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen.
In wenig kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Das Hähnchen herausnehmen, Brokkoli abgießen. Mit Fond und dem Gemüse vom Blech mischen, abschmecken. Mit dem Hähnchen und Zitronenscheiben anrichten.
Dazu schmecken Röstkartoffeln.