



Rezepte

#32



DONATI VINI

ZUTATEN



2 R O S M A R I N Z W E I G E
3 K N O B L A U C H Z E H E N
1 T L B A L S A M I C O - E S S I G
1 H Ä H N C H E N À 1 . 5 K G
2 E L K A L T G E P R E S S T E S O L I V E N Ö L
2 E L O L I V E N Ö L
1 2 5 M L H Ü H N E R B R Ü H E

Zubereitung

#BRATHÄHNCHEN



DEN BACKOFEN AUF 200 GRAD
VORHEIZEN. EINEN ROSMARIN-
ZWEIG, DEN KNOBLAUCH UND
DEN ESSIG IN DAS INNERE
DES HÄHNCHENS GEBEN.
ZUDEM DAS INNERE MIT EINER
PRISE SALZ UND ETWAS
GEMAHLENEM
SCHWARZEN PFEFFER WÜRZEN.
DIE BEINE ZUSAMMENBINDEN.

SCHRITT 2 VON 5

Zubereitung

#BRATHÄHNCHEN



DIE HÄHNCHENHAUT MIT KALT-
GEPRESSTEM OLIVENÖL
EINREIBEN. DAS ANDERE
OLIVENÖL IN EINE BACKOFEN-
FORM GIESSEN UND DAS
HÄHNCHEN MIT DER BRUST
NACH OBEN HINEINLEGEN.
DEN ZWEITEN ROSMARINZWEIG
DARAUF LEGEN. IM OFEN
1 STUNDE BRATEN. DABEI DAS
HÄHNCHEN ALLE 15 MINUTEN
WENDEN UND MIT
BRATENSАFT BEGIESSEN.

SCHRITT 3 VON 5

Zubereitung

#BRATHÄHNCHEN



DAS HÄHNCHEN AUF EINE VORGEWÄRMTE SERVIERPLATTE LEGEN, DEN ROSMARINZWEIG ENTFERNEN.

DAS FETT AUS DER BACKOFENFORM ABSCHÖPFEN, DANN DIE FORM BEI STARKER HITZE AUF DEN HERD STELLEN. DIE HÜHNERBRÜHE ZUGIESSEN UND DIE BACKOFENFORM ABLÖSCHEN.

SCHRITT 4 VON 5

Zubereitung

#BRATHÄHNCHEN



AUFKOCHEN LASSEN, BIS
DIE SAUCE EINGEDICKT IST.
MIT SALZ UND PFEFFER
ABSCHMECKEN.
IN EINE SAUCIERE UMFÜLLEN
UND ZUM HÄHNCHEN
SERVIEREN. ALS BEILAGE
PASSEN GERÖSTETE
ROSMARIN KARTOFFELN.

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI