



# 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  
BRATENS SAFT 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.

SCHRITT 5 VON 5

DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI