



Rezepte

#38



DONATI VINI

ZUTATEN



1 GROSSES HÄHNCHEN

3 EL VINCOTTO

600G SÜSSE SCHWARZE WEINTRAUBEN
FÜR DIE ESTRAGONBUTTER

1/2 BUND ESTRAGON, FEIN GEHACKT

100G WEICHE BUTTER

MEERSALZ, SCHWARZER PFEFFER

FÜR DIE SHERRY-KRÄUTER-FÜLLUNG

50G BUTTER

2 SCHALOTTEN, FEIN GEHACKT

2 EL THYMIANBLÄTTER

1 EL FEIN GEHACKTE ROSMARINNADELN

125ML TROCKENER SHERRY

200G FRISCHE SEMMELBRÖSEL

Zubereitung

V I N C O T T O H Ä H N C H E N



F Ü R D I E E S T R A G O N B U T T E R D E N
E S T R A G O N U N D D I E B U T T E R
M I T S A L Z U N D P F E F F E R I M
B L I T Z H A C K E R G L A T T
P Ü R I E R E N . F Ü R D I E S H E R R Y -
K R Ä U T E R - F Ü L L U N G D I E B U T T E R
I N E I N E R B E S C H I C H T E T E N
P F A N N E S C H M E L Z E N . D A R I N
S C H A L O T T E N , T H Y M I A N ,
R O S M A R I N , S A L Z U N D P F E F F E R
U N T E R R Ü H R E N . 3 - 4 M I N U T E N
W E I C H D Ü N S T E N .

S C H R I T T 2 V O N 5

Zubereitung

VINCOTTOHÄHNCHEN



DEN SHERRY HINZUFÜGEN
UND 1 - 2 MINUTEN SIRUPARTIG
EINKOCHEN. VOM HERD NEHMEN
UND DIE SEMMELBRÖSEL
EINRÜHREN. DEN OFEN AUF
180 GRAD VORHEIZEN. EINEN
GROSSEN BRÄTER MIT DICKEM
BODEN DÜNN FETTEN. MIT DEN
FINGERN BEHUTSAM DIE HAUS
VON DER HÄHNCHENBRUST
LÖSEN UND DIE ESTRAGON-
BUTTER ZWISCHEN HAUT UND
FLEISCH VERTEILEN.

SCHRITT 3 VON 5

Zubereitung

V I N C O T T O H Ä H N C H E N



DIE FÜLLUNG IN DIE
BAUCHHÖHLE GEBEN
UND DIE HÄHNCHENSCHENKEL
MIT KÜCHENSCHNUR
ZUSAMMENBINDEN.
DAS HÄHNCHEN IN DEN
BRÄTER LEGEN, MIT 1
ESSLÖFFEL VINCOTTO
BESTREICHEN, SALZEN UND
PFEFFERN.

SCHRITT 4 VON 5

Zubereitung

VINCOTTOHÄHNCHEN



IM OFEN 40 MINUTEN
SCHMOREN, DANN DIE
TRAUBEN IN DEN BRÄTER
GEBEN UND DAS HÄHNCHEN
MIT DEN RESTLICHEN
2 ESSELÖFFEL VINCOTTO
BETRÄUFELN. WEITERE
30 MINUTEN BRATEN, BIS
DAS HÄHNCHEN GOLDBRAUN
UND GAR IST. MIT PFEFFER
BESTREUEN UND SERVIEREN.

SCHRITT 5 VON 5

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI