

Ganzes Huhn im Ofen

Für 2 Personen:

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1 ganzes Hühnchen (1,2 kg) | 2 - 3 Paprikaschoten | 100 g Kirschtomaten |
| 250 g kleine Kartoffeln | 500 ml Gemüsebrühe | 1 Zitrone |
| 2 Zehen Knoblauch | 2 Zweige Rosmarin | 60 g Butter, zimmerwarm |
| 1 Prise Paprikapulver, edelsüß | 1 Prise Kümmel, gemahlen | 1 Schuss Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Die Paprikaschoten putzen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Die Paprikawürfel zusammen mit den ganzen Kirschtomaten und den abgezupften Rosmarinnadeln in eine Schüssel geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl marinieren.

Die zimmerwarme Butter mit Paprika, Kümmel, Zitronenabrieb und Salz abschmecken und cremig verrühren.

Das Huhn gut abwaschen, trocken tupfen, mit dem Paprikagemüse füllen und ringsum gleichmäßig mit der Gewürzbutter einreiben.

Die Kartoffeln waschen, abtropfen lassen, vierteln, mit Salz würzen und zusammen mit zwei angegedrückten Knoblauchzehen in einen großen Bräter geben. Den Bräter mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass die Kartoffeln leicht bedeckt sind und das vorbereitete Huhn mittig darauf setzen. Bräter in den Backofen schieben und das Ganze bei 160°C Umluft 45 Minuten garen. Anschließend die Einstellung des Ofens auf 200°C Ober-/Unterhitze ändern und fertig garen, bis das Huhn knusprig braun ist.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Huhn vorsichtig herausheben und die gegarten Kartoffeln leicht andrücken, damit sie den restlichen Fond aufnehmen. Das Huhn vorsichtig tranchieren und mit den Kartoffeln und dem Gemüse servieren.

Alexander Herrmann am 03. März 2021