

Bauern-Hähnchen mit Kartoffel-Füllung

Für 2 Personen:

2 festk. Kartoffeln	4 EL Bratöl, Knoblauch	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Hähnchen (1,4 kg)	3 EL Hähnchengewürz
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, vierteln und in grobe Stücke schneiden. 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln im heißen Bratöl bei hoher Hitze anbraten. Knoblauch schälen, grob hacken, zusammen mit dem Rosmarin zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und mitbraten.

Den Bürzel vom Hähnchen und das vorderste Stück der Flügel abschneiden. Das Hähnchen auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Bratöl einreiben, von allen Seiten mit Hähnchengewürz würzen und gut einmassieren, dabei auch die Innenseite des Hähnchens würzen.

Wenn die Kartoffeln Farbe bekommen haben, die Kirschtomaten dazugeben und alles mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Hähnchengewürz würzen. Das Ganze noch einmal durchschwenken und den Pfanneninhalt in eine Schüssel umfüllen.

Hähnchen mit dem Kartoffelgemüse füllen und die Öffnung mit einem Holzspieß verschließen, sodass die Füllung nicht herausfällt. Hähnchen im heißen Ofen ca. 1 ½ Stunden garen. Anschließend das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf einem großen Teller anrichten.

Steffen Henssler am 17. Februar 2024