

Weihnachtsküche

„Huhn im Schlauch“

Vorbereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, Zwiebeln in Streifen schneiden und das Hähnchen innen und außen gründlich abspülen, anschließend trocken tupfen und salzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Marinade:

Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend im Mörser zerstoßen. Petersilie, Rosmarinnadeln, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl mit Schneidstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen mit der Marinade gründlich einreiben, den Bratschlauch nach Packungsanweisung zuschneiden und einseitig verschließen. Kartoffeln, Zwiebeln und Oliven in den Bratschlauch füllen. Anschließend das Hähnchen und die restliche Marinade dazugeben. Bratschlauch schließen und auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 1 Std. garen. Dazu wird ein frischer Kopfsalat mit Birnen gerösteten Nüssen empfohlen.

Sie benötigen:

Hähnchen, Kartoffeln, Zwiebeln, Pfefferkörner, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Oliven, Weißwein, Olivenöl, Bratschlauch, Pürier-/ Schneidstab, Mörser

Guten Appetit wünscht das
Planungsbüro ConPlan GmbH

Berndt Rethfeld



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein besinnliches Weihnachtsfest
und erholsame Tage für das neue Jahr!

Wir bedanken uns herzlichst für die
gute Zusammenarbeit im
und hoffen auf eine
weitere erfolgreiche Zukunft.

rethfeld@con-plan.de