

# Brathähnchen mit Erdbeeren und Ofenkartoffeln

## Zutaten

- 1 Hähnchen ca. 1,8 kg
  - 100g Butter
  - 1 TL Salz
  - 4 Blätter Oregano, 1 Stängel Thymian
  - 3 Knoblauchzehen
  - Etwa 2 cm einer Jalapeno alternativ Chilipulver
- 
- 1 Karotte
  - 1 Zwiebel
  - 80g Sellerie
  - 5 braune Champignons
  - 250ml Riesling
  - 500ml Gemüsebrühe
  - Sahne
  - 12 Erdbeeren für die Soße
  - Erdbeeren nach Belieben zum Anrichten

## Hilfsmittel

Bratschlauch und eine große Auflaufform oder ein Bräter

## Zubereitung

Die Blättchen des Thymians vom Stängel abtrennen und zusammen mit dem Oregano, 2 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Salz, der Jalapeno und 100g Butter in einer Küchenmaschine vermischen oder alternativ pürieren. Wer keine Lust auf Technik hat, kann die Zutaten auch mit einer Gabel vermischen.

Das Hähnchen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit den Fingern kann man die Haut des Hähnchens auf Brustseite vorsichtig lösen. 1/3 der Butter wird unter der Haut verteilt. Mit der restlichen Butter wird das Hähnchen auf der Außenseite eingerieben. Von außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Nun wird der Backofen auf 180°C vorgeheizt.

Auflaufform, Bratschlauch und Gemüsebrühe bereit stellen. Das Gemüse wird grob zerkleinert. Der Bratschlauch wird mit den vorhandenen Plastikstreifen auf einer Seite fest verschlossen. Nun geht ihr das Hähnchen in den Schlauch. Bei einem großen Hinkel kann es hilfreich sein, wenn einer den Schlauch hält und der andere das Hähnchen hinein wurstelt.

Das Gemüse wird zum Hähnchen in den Schlauch gegeben. Das Ganze füllt ihr nun mit dem Riesling und der Gemüsebrühe auf und verschließt die offene Seite ebenfalls mit einem Plastikstreifen. Das Huhn wird nun mitsamt Bratschlauch in eine ausreichend große Auflaufform gegeben. Mit einem Messer wird ein kleines Loch in die Oberseite gestochen. Nun darf das Hähnchen für ca. 1 ½ Stunden bei 180° Grad in den Ofen.

Ihr könnt euch nun gemütlich zurücklehnen und dem Ofeninhalt beim Brutzeln zuschauen. Alternativ könnt ihr auch noch Ofenkartoffeln vorbereiten. Dazu schneidet ihr die gewünscht Menge an Kartoffeln in Viertel und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Kräutern. Alles gut mit etwas Öl vermengen und eine halbe Stunde vor Ende der Hähnchengarzeit mit in den Ofen geben.

Nach der Garzeit holt ihr das Hähnchen aus dem Ofen und portioniert es nach Belieben. Das Gemüse aus dem Bratschlauch mit 300 ml Flüssigkeit aus dem Schlauch, 50 ml Sahne und 12 Erdbeeren pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchen zusammen mit den Kartoffeln, frischen Erdbeeren und Soße servieren.