



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SPATCHCOCK-BRATHÄHNCHEN MIT HARISSA UND GRANATAPFEL



HAUPTZUTAT

Huhn

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

- 1 ganzes Hähnchen aus Freilandhaltung im Schmetterlingsschnitt
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 150 g geschmolzene Butter
- 1 EL Harissa

Zum Servieren:

- Granatapfelkerne
- Brunnenkresse
- 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- Fertiger Tzatziki
- Babykartoffeln

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Hähnchen eine Stunde vor dem Braten in eine 32 cm große Bratreine von Le Creuset geben und auf beiden Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer kleinen Schüssel Knoblauch, geschmolzene Butter und Harissa vermischen. Das Hähnchen damit einstreichen, salzen und 35–45 Minuten im Backofen braten.
4. Alle 15–20 Minuten mit Butter und Bratensaft übergießen, um das Hähnchenfleisch saftiger und würziger zu machen. Mit Granatapfelkernen, Brunnenkresse, dünn geschnittenen roten Zwiebeln und Tzatziki mit Babykartoffeln servieren.

Tipp: Für den Schmetterlingsschnitt das Hähnchen mit der Brust nach unten auf ein Schneidebrett legen. Dann das Huhn mit einer Schere rechts und links der Wirbelsäule aufschneiden und den Knochen entfernen. Das Hähnchen auf den Rücken drehen und leicht andrücken.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com