Wies`n-Henderl für Dahoam

Knusprige Haut und saftiges Fleisch - Auf der Wiesn schmecken die Hendl besonders gut. Mit diesem Rezept gelingt Euch das Wiesn-Henderl auch zu Hause.

Zutaten für 4 Personen

- 1 großes Bio-Huhn, mindestens 1,5 kg bratfertig
- 3 Liter Wasser
- 6 Knoblauchzehen
- 15 g Steinsalz fein
- 2 EL „Echte Gmias Suppn“
- 2 EL „Boarisches Schmankerlgewürz“
- 2 EL Butterschmalz

Das Huhn mit Wasser, abgezogenen Knoblauchzehen, Salz und „Echter Gmias Suppn“ in einen großen Topf geben. Aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und ca. 1,5 – 2 Stunden bis auf etwa 60 Grad abkühlen lassen.
Das Hähnchen aus der Brühe nehmen, gründlich abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Brühe einfrieren und später für andere Rezepte verwenden.
Eine ofenfeste beschichtete Bratform bei 240 Grad im Ofen vorheizen (Umluft 220 Grad). Das Huhn mit dem „Boarischen Schmankerlgewürz“ gut einreiben, dann mit Butterschmalz im Ofen von allen Seiten insgesamt 20 – 25 Minuten knusprig braun braten. Dabei immer wieder mal mit flüssigen Butterschmalz bepinseln.

Tipp: Dazu passt am besten Kartoffelsalat mit Gurken oder mit Essiggurken und Radieschen.