

Rezept Wiesn Hendl

Zur Zubereitung benötigt man ein Hähnchen von bester Qualität.

Zutaten:

1 Bund glatte Petersilie
1 Hähnchen à 1,5 kg, küchenfertig vorbereitet
Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Pck Butter

Zubereitung:

Den Backofen (Umluft) auf 190°C vorheizen.
Jetzt wird das Original Wiesn Hendl vorbereitet, hierzu das Hähnchen innen und außen gut mit Salz und Pfeffer einreiben.
Die Petersilie waschen, trockentupfen, klein hacken und zusammen mit etwas Butter in das Wiesn Hendl stecken.

Das Hähnchen entweder mit der Brust nach oben auf die mittlere Schiene eines Grillrostes legen. Hierbei muss natürlich eine größere Schale darunter, d.h. auf die unterste Schiene, gestellt werden, um die Flüssigkeit aufzufangen.

Wer im Besitz eines Hähnchenbräters ist, kann diesen natürlich auch verwenden.

Dann wird das Wiesn Hendl auf den Bräter gesteckt und in die unterste Schiene des Ofens geschoben.

Das Hähnchen in beiden Fällen mit etwas Butter bestreichen.
Das Wiesn Hendl wird nun je nach Größe ca. 60 bis 90 Minuten im Backofen gegart.

Mit der restlichen Butter wird es dabei immer wieder zwischendurch bestrichen.

Als Beilage eignen sich Pommes Frites und Salat.

Wer es lieber typisch bayrisch mag kann auch eine Laugenbrezel dazu reichen.

Zurück zu den Geflügelrezepten