Krosses Grillhähnchen.

30 Min. Vorbereitung | **100 Min.** Gesamtzeit | **mittel** Aufwand

1		TK-Hähnchen, ca. 1,2-1,4 kg (z.B. Landmark)
2		Orangen
5		Zwiebeln
		Salz & Pfeffer
400	ml	Bier (z.B. Turmbräu)
250	g	helle Brötchen vom Vortag (ca. 5 Stück)
250	ml	Milch (z.B. Naturgut)
50	g	Butter plus mehr zum Einfetten der Form
3		Eier (z.B. RespEGGt Eier)
50	g	TK-Kräutermischung (z.B. Naturgut)
1	EL	Speisestärke (z.B. Puda)

Zubereitung:

1. Das Hähnchen solltest du bereits am Vortag aus dem Tiefkühlfach nehmen und über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Leg dir ein frisch gewaschenes Geschirrtuch und Küchengarn bereit.
2. Wasche die Orangen unter fließendem, heißem Wasser und schäle sie dann, versuch dabei möglichst viel Fruchtsaft aufzufangen, z.B. in einem tiefen Teller. Orangenfruchtfleisch in Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln schälen. Vier Zwiebeln viertelst du der Länge nach, eine legst du zur Seite.
4. Heize jetzt schon mal den Backofen auf 180 °C (Umluft) vor.
5. Das Hähnchen trocken tupfen, von innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und jeweils die Hälfte der Zwiebelstücke sowie der Orangenscheiben hineinstopfen.
6. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten und das Hähnchen mit der Brust nach oben hineinlegen. Die restlichen Zwiebelviertel und Orangenscheiben verteilst du drum herum. Waren Innereien des Hähnchens dabei? Sie kannst du, wenn du möchtest, mit in den Bräter legen – gut für die Soße! Gieß den aufgefangenen Orangensaft dazu und auch 100 ml Bier. Ab in den Ofen damit und 70-80 Min. braten. Hähnchen hin und wieder mit etwas Bier begießen, bis das restliche Bier aufgebraucht ist.

PENNY.

Krosses Grillhähnchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

7. Du hast jetzt also reichlich Zeit für die Serviettenknödel. Hierfür die letzte Zwiebel in feine Würfel schneiden, in 50 g Butter glasig dünsten und etwas abkühlen lassen.

8. Brötchen in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Milch lauwarm erhitzen, zu den Brotwürfeln geben und dann darf das Ganze ca. 10 Min. ziehen.

9. Gib derweil reichlich Wasser und Salz in einen großen Topf bring es zum Kochen.

10. Eier trennen. Eigelbe, abgekühlte Zwiebelwürfel und die gehackten Kräuter gibst du mit etwas Salz und Pfeffer zu den aufgeweichten Brötchen und vermengst dann alles mit einem Holzlöffel. Die Eiweiße schlägst du mit 1 Prise Salz steif und hebst es unter die Knödelmasse. Wichtig: Nicht zu lange und zu kräftig rühren!

11. Feuchte das bereitgelegte Geschirrtuch an, breite es aus und platziere die Knödelmasse mittig darauf. Forme mit den Händen eine etwa 5 cm dicke und 25 cm lange Rolle und wickle sie fest in dem Geschirrtuch ein, indem du die Tuchenden fest zusammendrehst. Mit Küchengarn bindest du diese dann fest. Die Rolle legst du in das siedende Wasser. Bei mittlerer Hitze lässt du die Knödelmasse dann ca. 30 Min. stocken. Damit der Knödel von allen Seiten gleichmäßig gart, sollte die Rolle vollständig im Wasser versinken – du kannst sie z.B. mit einem kleinen Topf oder Teller beschweren.

PENNY.

Krosses Grillhähnchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

12 Das Hähnchen ist gar und die Haut schön gebräunt und kross? Nimm es aus der Form und stell es zurück in den warmen, aber ausgeschalteten Ofen. Für die Soße gießt du den Bier-Orangen-Fond durch ein Sieb in einen kleinen Topf. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, hineingeben und Soße aufkochen lassen, dabei immer wieder rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

13 Den Serviettenknödel vorsichtig aus dem heißen Wasser nehmen, aus dem Tuch wickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

14 Serviere das Hähnchen mit den Serviettenknödeln und der Bier-Orangen-Soße.

PENNY.