

Masthendl aus dem Ofen

 happy-mahlzeit.com/2020/02/25/masthendl-aus-dem-ofen/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 küchenfertiges Masthähnchen, ca. 1,2 kg
- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 8 Cocktailtomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g grüner Speck am Stück
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- je 1 Zweig Estragon
- 1 Stiel Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml Geflügelfond
- 200 g Mehl
- 1 EL Öl
- 50 g gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Das Hähnchen innen und außen waschen, trocken tupfen und mit je 1 Zweig Rosmarin und Thymian sowie den Wacholderbeeren füllen.

Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln ebenfalls in 3 cm große Stücke, den Knoblauch in feine Würfel schneiden.

Den Speck in einem Bräter mit passendem Deckel auslassen und wieder herausnehmen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch im Speckfett hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und das Hähnchen hineinlegen. Den Bräter vom Herd nehmen.

Die Kräuter (je 1 Zweig Estragon und Thymian, 1 Stiel Petersilie, 1 Lorbeerblatt) waschen, trocken schütteln, zu einem Sträußchen binden, in den Bräter geben und den Fond angießen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Aus Mehl, Öl und etwas lauwarmem Wasser einen zähen Teig kneten. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er nicht mehr an den Fingern klebt. Den Teig zu einer langen Rolle formen, auf den Brättrand setzen und den Deckel fest andrücken. So können weder Dampf noch Flüssigkeit entweichen und das gesamte Aroma bleibt im Topf.

Das Hähnchen im Ofen auf mittlerer Schiene 45 Minuten garen, herausnehmen, den Teig abklopfen und den Deckel abnehmen. Das Kräutersträußchen entfernen.

Die Cocktailtomaten waschen, vierteln und mit der gehackten Petersilie unterrühren. Das Hähnchen noch mal kurz aufkochen lassen und im Bräter servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 17.2.2013