

Hähnchenbrust im Ganzen

Blanc de poulet entier au four



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Hähnchenbrust im Ganzen
grobes Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Kräuter der Provence

75 g Butter

4 Rosmarin- und Thymianzweige

2 Knoblauchzehen

2 Scheiben Ingwer

8 schwarze Oliven

2 scharfe Peperoni oder
Chilischoten

50 ml trockener Weißwein

100 ml Hühnerbrühe

1. Hähnchenbrust waschen und trocknen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

2. In eine backofengeeignete Form geben. Butter in einer Kasserolle schmelzen und die Hähnchenbrust damit beträufeln. Rosmarin- und Thymianzweige unter die Hähnchenbrust legen.

3. Knoblauchzehen anquetschen und mit den Ingwerscheiben, den Oliven und den entkernten Chilischoten in die Form geben.

4. Bei 180° im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 70 Minuten

garen. Nach 30 Minuten Hähnchenbrust wieder mit etwas flüssiger Butter begießen und den Weißwein angießen. Nach weiteren 10 Minuten dann die Hühnerbrühe.

5. Im weiteren Verlauf die Hähnchenbrust immer wieder mal mit der Sauce begießen.

Hinweise:

Wenn man keine frischen Rosmarinzweige hat, kann man auch gefriergetrockneten Rosmarin nehmen. Die Thymianzweige sollten aber frisch sein, sie sind wesentlich für das Gericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023