

# Unser Rezept

Der Woche | 01

## Bio Brathähnchen

klassisch & einfach

### Zutaten

1 Bio- Weidehähnchen  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

Wenn du möchtest:  
deine Wahl an Kräutern  
(Thymian, Rosmarin.. )

*Das Brathähnchen bildet die Basis  
für den Geschmack*

*- Bei Gott du kannst nichts falsch machen -*

### Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen

Das steingrübler Bio- Weidehähnchen  
in einem Bräter, oder einer Auflaufform  
mit Olivenöl einölen

Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen -

Nach Bedarf Kräuter klein schneiden und  
das Hähnchen vollflächig damit einreiben

Ab in den Ofen:

Für ein Brathähnchen - lass den Deckel weg,  
für eine saftige Variante - Deckel drauf!

20min / halbes Kg plus 10min extra  
im Ofen braten

Auf keinen Fall den Saft wegschmeissen-  
Die perfekte Basis für deine Sauce

Aus dem Ofen nehmen  
und bedeckt 10 Minuten ruhen lassen.  
So kann der leckere Saft wieder einziehen  
Mit Kartoffeln, gedämpftem Brokkoli  
und Bratensauce servieren.

Ä Gude



## STEINGRUBENHOF