

Aufg'setzte Henn'

Die Aufg'setzte Henn' ist ein altes Rezept aus der steirischen und österreichischen Küche. Die gebratene Henne ist ein gern gesehenes Gericht auf dem Sonntagstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 1 Stk. | Huhn (ca. 2kg) |
| | Salz und Pfeffer |
| | Rosmarin |
| 4 Stk. | Semmeln (vom Vortag oder Knödelbrot) |
| 1 Stk. | Zwiebel (klein) |
| 1 Stk. | Hühnerleber |
| 2 Stk. | Eier |
| 125 ml | Milch |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 Prise | Thymian |
| 1 Handvoll | Blattpetersilie (fein gehackt) |
| | Salz und Pfeffer |
| 8 Stk. | Erdäpfel (mittlere) |
| 1 TL | Salz |
| 1 TL | Pfeffer |
| | Schweineschmalz |

Zubereitung

1. Für die **Aufg'setzte Henn'** zuerst die Fülle zubereiten. Dafür die in kleine Würfel geschnittenen Semmeln mit Eier und Milch vermischen und quellen lassen. Die gehackte Zwiebel mit etwas Schweineschmalz glasig dünsten, klein geschnittene Leber und Gewürze

zugeben und kurz anrösten. Mit den eingeweichten Semmeln vermengen.

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
3. Die Henne waschen, innen ein wenig salzen und mit der Fülle füllen, mit einem Spagat binden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin einreiben.
4. Im Backofen zirka 2 Stunden braten, immer wieder mit dem Bratensaft begießen.
5. Die Erdäpfel waschen, schälen, blättrig oder in schmale Spalten schneiden. Mit Salz und Kümmel vermischen und in der letzten Stunden zum Hendl in die Rein geben und knusprig braun braten.
6. Die Aufg'setzte Henn' [tranchieren](#) und mit den Erdäpfeln servieren.

Tipp

Wer mag, kann zu den Erdäpfeln auch noch einige Apfelspalten geben und mitbraten. Zur Aufg'setzten Henn' schmeckt ein gutes Glas Weißburgunder aus der Südsteiermark.