Brathuhn mit Speck für besondere Anlässe

Mit dem Rezept für ein Brathuhn mit Speck lässt sich ein leckerer Sonntagsbraten zaubern, der der ganzen Familie schmecken wird. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

2 Stk.	Hühner
Nach Belieben	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
16 Scheiben	Speck
2 EL	Schalotten
1 TL	Mehl
100 ml	Weißwein
2 EL	Sauce (Hühner Demi-Glace)
250 ml	Hühnerbrühe
1 TL	Thymian
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für das Brathuhn mit Speck als erstes den Ofen auf 230°C vorheizen. Dann das Huhn gründlich abspülen, eventuelle Beutel mit Innereien entfernen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Huhn anschließend rundum mit Olivenöl einreiben. Danach Pfeffer auf alle Seiten des Hähnchens reiben.

2. Das Huhn nun auf den Rücken drehen, sodass die Brust oben liegt. Nun die Speckscheiben auf die Brust legen.

3. Jetzt das Huhn in einen Bräter übertragen. Den Bräter nun für etwa 1 ¼ Stunden in den Ofen stellen. Mit einem Thermometer die Temperatur messen. Dazu das Thermometer in den dicken Schenkel, weit weg vom Knochen stechen. Das Huhn muss am Ende eine Temperatur von etwa 80°C haben. Sollte der Speck während der Garzeit zu dunkel werden, diesen einfach mit Alufolie abdecken.

4. Während das Huhn im Ofen ist, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Huhn nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Fett aus dem Bräter erhitzen. Anschließend die Schalotten zufügen und für etwa zwei Minuten anbraten. Danach das Mehl zugeben und für etwa dreißig Sekunden kräftig rühren. Nun mit Wein ablöschen. Jetzt die Demi-Glace und die Brühe zugeben und verrühren. Die Sauce nun für etwa vier bis fünf Minuten köcheln lassen, bis sie sich verdickt.

6. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen. Nun den Thymian und die Butter einrühren. So lange weiterrühren, bis sich die Butter aufgelöst und mit der Sauce verbunden hat. Danach das Huhn tranchieren, mit etwas Sauce übergießen und heiß servieren.

Tipp

Das Brathuhn mit Speck wird gerne zusammen mit Knödeln serviert. Es schmeckt jedoch auch mit Bratkartoffeln oder Kartoffelecken aus dem Ofen sehr gut. Etwas gekochtes Gemüse passt auch wunderbar zu dem Braten.