# Brathuhn mit Trauben

Das Rezept für das Brathuhn mit Trauben ist was mal was anderes, als das klassische Hendl, das jeder kennt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Huhn |
| 4 EL | Fett |
| 0.5 TL | Meersalz |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 kg | Weintrauben |
| Nach Belieben | Salbeiblätter |

### Für die Sauce

| | |
|---|---|
| 2 EL | Mehl |
| Nach Belieben | Wasser |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das Brathuhn mit Trauben zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Brathuhn unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit einer Geflügelschere nun das Huhn in der Mitte auseinander schneiden, sodass man das Huhn mit dem Skelett nach unten in eine Reine legen kann.

2. Nun die Knoblauchzehe abschälen und fein hacken. Die Hälfte des Knoblauchs zusammen mit dem Kochfett und dem Meersalz zu einer Marinade vermengen. Die Haut vom Huhn nun so ablösen, dass die Hälfte der Marinade darunter passt. Ein paar Salbeiblätter finden sicher auch noch Platz. Den Rest der Marinade dann auf der Haut verteilen und gleichmäßig verreiben.

3. Jetzt die Hälfte der Trauben in einer beschichteten Pfanne anbraten. Diese mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, bis die Haut aufplatzt. Die andere Hälfte des Knoblauchs ebenfalls in die Pfanne geben und kurz anbraten. Diese Mischung dann auf den Boden der Reine legen und das Huhn darauf platzieren.

4. Das Ganze nun für 60 – 70 Minuten in den Backofen stellen und garen. In dieser Zeit die andere Hälfte der Trauben in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen. Sie dienen später als Garnierung und sollen nicht komplett zerfallen sein.

5. Nachdem das Brathuhn fertig ist, mit dem Saft der Trauben eine Sauce binden. Dazu Mehl mit Wasser mischen und die Flüssigkeit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

6. Zum Anrichten das Brathuhn auf eine Platte legen, die Trauben gleichmäßig darüber verteilen. Die Sauce extra reichen.

## Tipp

Das Brathuhn mit Trauben kann man einfach so genießen. Wer es lieber mit Beilagen mag, macht Kroketten dazu. Ein frischer Blattsalat passt in jedem Fall dazu.