



## DIE EINHÖRNERIN GRILLT

### Volksfest dahoam:

### Hendl deluxe mit Brezn und Bier

Ich liebe die Rosenheimer Wiesn – auch Herbstfest genannt. Und für alle, die Wiesn-Schmankerl ebenfalls mögen: Hier kommt mein Grillhendl deluxe – mit ganz viel Petersilie, Gewürzen und Gemüse.

**Zubereitungszeit** ca. 20 Minuten

**Backzeit** ca. 120 Minuten

**Zutaten** für 1 Hendl

#### Deluxe-Variante

- \* 500 g Suppengrün (u.a. gelbe Rüben, Knollensellerie, Lauch)
- \* 1 Bd. Petersilie

#### Backhendl

- \* 1 Hendl (ca. 1,5 kg)
- \* 1 TL Salz
- \* 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- \* ¼ TL Thymian
- \* ¼ TL Oregano
- \* ¼ TL Majoran
- \* etwas Rosmarin
- \* 1 Prise Pfeffer (z.B. aus der Mühle)
- \* 30 g Butter

#### Zubereitung

1. Gemüse waschen, putzen, und kleinwürfeln. Petersilie grob hacken.
2. Hendl innen und außen gut abwaschen und mit Küchentuch abtrocknen.
3. Die Gewürze in einer Schüssel gut vermischen.
4. Das Hendl innen und außen mit den Gewürzen einreiben. Anschließend mit Petersilie füllen.
5. Gemüse in eine Reine geben, Wasser angießen (1-2 cm hoch) und das Hendl mit der Brust nach oben daraufsetzen. Butterflocken darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad Umluft) in ca. 1,5 bis 2 Std. braten (geht das Fleisch leicht vom Knochen herunter, ist es fertig).
6. Während des gesamten Bratvorgangs das Brathendl ein paar Mal mit dem Bratensaft übergießen.
7. Das Hendl entweder mit Brezn und Bier servieren, oder auch noch das Gemüse dazu genießen.

**An Guadn!**