

## Knuspriges und saftiges Wiesnhendl



Ein Wiesnhendl bzw. Brathendl gelingt im eigenen Backofen einfacher als gedacht. Eigentlich braucht's nur gute Zutaten und etwas Zeit. Die Basis bildet natürlich ein gutes Brathähnchen vom Metzger. Mit diesem Rezept gelingt Euch das Wiesnhendl auch zuhause: Knusprige Haut und saftiges Fleisch.

### Zutaten für ein Wiesnhendl

1 ganzes Hendl  
1 Bund glatte Petersilie  
70 g Butter  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

### Zubereitung Wiesnhendl

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen, am besten Ober- und Unterhitze, Bei Umluft könnte das Hendl etwas trocken werden.
2. Hähnchen waschen und trocken tupfen und von innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben.
3. Petersilie klein hacken und zusammen mit ca. ein Drittel der Butter in das Hühnchen geben und für rund eine Stunde einziehen lassen.
4. Hähnchen mit der Brust nach unten auf ein Gitter legen und alle 15 Minuten mit der weichen Butter bestreichen. Nach ca. 45 - 50 Minuten Hähnchen wenden und weiter bepinseln.
5. Das Hähnchen ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Als Richtwert könnt Ihr etwa 90 Minuten pro Kilogramm Hähnchen rechnen. Als Garprobe pickst Ihr mit einem Holzspieß zwischen die Keule und den Körper: Tritt farbloser Saft aus, ist das Hähnchen fertig. Sollte der Saft noch trüb und rosa sein, ist das Hähnchen noch nicht gar.



### Tipps zum Wiesnhendl:

- Stellt unter das Gitter ein **tiefes Backblech**, um austretende Flüssigkeit aufzufangen.
- Zum Servieren, das Hähnchen mit einem **großen Messer halbieren** oder noch besser, verwendet eine **Geflügelschere**. Als Beilage empfiehlt sich ein Kartoffel(gurken)salat oder eine resche Brezn.



### TIPPS zum Verfeinern

- Nehmt nicht nur normale Butter, sondern zusätzlich etwas **selbstgemachte Kräuterbutter**. Wie einfach und schnell Ihr eine Kräuterbutter selbst machen könnt, erfahrt Ihr hier:

### Ihr braucht folgende Zutaten:

250 g Butter ungesalzen, 3 Knoblauchzehen gepresst, 1 TL Salz, ½ TL Schwarzer Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch (entspricht etwa 2 EL), ½ Bund Petersilie (entspricht etwa 2 EL)

### Und so wird's gemacht

- Die Butter aus der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Schnittlauch und Petersilie waschen und klein schneiden.
- Alle Zutaten mit einer Gabel in einer Schüssel gut vermischen. **TIPP:** Wer die Kräuterbutter luftig und leicht mag, kann die Butter zunächst mit einem Handmixer einige Minuten lang schaumig schlagen und dann erst die übrigen Zutaten hinzugeben.
- Die Kräuterbutter ist jetzt direkt verzehrfähig und kann in einer Schüssel oder Schälchen angerichtet werden.
- **TIPP:** Wenn Ihr eine **Rolle aus der Kräuterbutter** formen wollt, legt ein Stück Klarsichtfolie auf die Arbeitsplatte und gebt die Kräuterbutter quer auf die Folie. Die **Klarsichtfolie** dann **quer aufrollen** und die Enden gegeneinander verdrehen, bis eine gleichmäßige, feste Rolle entsteht. Die Rolle dann zum Aushärten kurz in die Tiefkühltruhe oder das Eisfach geben.
- **TIPP:** Die Kräuterbutter hält sich einige Tage lang im Kühlschrank. Kräuterbutter lässt sich auch sehr **gut einfrieren** und hält sich in der Tiefkühltruhe mehrere Monate lang.