



DE-ÖKO-006

# So gelingt der Zweinutzungshahn

Das Fleisch von Zweinutzungshähnen ist weniger fett und deutlich fester als herkömmliches Hühnerfleisch – was an der bewegungsreichen und längeren Haltung liegt. Für den perfekten Genuss ist die richtige Zubereitung daher besonders wichtig.

## Tipps für die klassische Zubereitung im Backofen

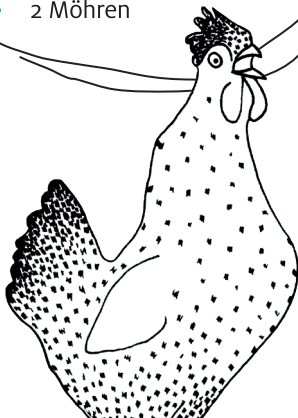
- Vor dem Braten gut mit Olivenöl oder Butter einreiben.
- Während des Bratens immer für ausreichend Flüssigkeit auf dem Blech sorgen.
- Regelmäßig mit Bratflüssigkeit angießen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Umluft) ca. 2,5 Std. garen.
- Nach etwa 2 Std. den Backofen ausschalten und für ca. 10 Min offen stehen lassen.
- Anschließend das Hähnchen bei 180 bis 200 Grad knusprig braten.



## Weidehähnchen mit frischem Gartengemüse im Bräter

### Zutaten für zwei Personen:

- Zweinutzungshahn ca. 1,5 kg
- 150 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 4-6 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 250 g Kartoffeln
- 1 gelbe Zucchini
- 1 kleine, rote Paprika
- 2 Möhren



### Zubereitung: (Garzeit: ca. 2 Std.)

Das **Hähnchen** gründlich waschen und trockentupfen. Den Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Butter kurz schmelzen. Das Hähnchen pfeffern und kräftig salzen. Anschließend mit der Butter einreiben. Die gewaschenen Kräuter in das Hähnchen geben. Das Hähnchen in den Bräter legen – Deckel drauf und in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit die **Kartoffeln** waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1-2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach ca. 60 Minuten zu dem Hähnchen in den Bräter geben.

Das weitere **Gemüse** in Scheiben schneiden, mit Öl vermischen und ebenfalls in den Bräter geben.

10-15 Einige Minuten vor Ende der Garzeit den Ofen auf Grill stellen, sodass die Haut je nach Belieben goldbraun wird.