

KOCHSCHULE BRATHENDL MIT KARTOFFELSALAT



# Goldstück zum Oktoberfest

Auch wer jetzt nicht zur Münchner Wiesen geht, sollte sich ein Brathähnchen mit Kartoffelsalat genehmigen. Unsere Köchin zeigt, wie der Vogel knusprig, zart und saftig aus dem Ofen kommt

REZEPT BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER FOTOS VIVI D'ANGELO



## DAS PERFEKTE GERICHT FÜR EINSTEIGER

### Unsere Köchin über ihre Liebe zur bayerischen Küche

„ Ich glaub, es ist nicht die Liebe zur bayerischen Küche, sondern die Liebe zur Heimat, die einem die Küche so ans Herz wachsen lässt. Jeder denkt wohl gern ans Essen aus seiner Kindheit. Es vermittelt Geborgenheit und das Gefühl von Unbeschwertheit.

Heimatküche sagt immer viel über die Region und ihre Produkte aus, über die Kargheit oder die Fruchtbarkeit der Böden – über das, was dort wächst. In schlechten Zeiten mussten die Menschen oft aus wenig etwas zaubern, einige solcher Gerichte sind heute noch Bestandteil unserer Küche.

Viele Speiten sind auch Festtagsessen oder werden nur zu traditionellen Anlässen wie Oktoberfest, Kirchenfesttag oder Hochzeit gekocht. Bei manchen Gerichten reicht schon der Geruch, und es laufen in unseren Köpfen ganze Erinnerungsfilme ab.

Bei mir ist das etwa beim Brathendl so. Wenn es das sonntags bei uns zu Hause gegeben hat, hat unsere Mama den Haxen für meinen Bruder und mich in eine Serviette gewickelt, damit wir nur abbeißen brauchten. Da seh ich heute noch vor mir, wie die Mama uns das wunderbar saftige eingewickelte Haxerl rüberreicht. “



# Brathendl mit Kartoffelsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht  
ZUBEREITUNGSZEIT  
30 Minuten plus 1 ½ Stunden  
Garzeit für das Huhn

## BRATHENDL

2 Freiland-Brathühner  
à 1,5 kg,  
30 g Salz,  
3 g schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle,  
6 g Paprikapulver edelsüß,  
60 g Petersilie mit Stängel,  
2 EL Öl,  
2 EL flüssige Butter

## KARTOFFELSALAT

1 kg festkochende  
Kartoffeln,  
Salz,  
1 kleine Zwiebel,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
45 ml Weißweinessig,  
1 EL Zitronensaft,  
250 ml Geflügelbrühe,  
20 ml Maiskeim- oder  
Rapsöl,  
1 EL Schnittlauchröllchen

## BRATHENDL

- 1 Die Hühner innen und außen gut waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Flügel abschneiden. Keulenfalte zwei-, dreimal einstechen, damit das Fett austreten kann.
- 2 Salz, Pfeffer und Paprika in einer Schüssel mischen und das Huhn innen und außen damit gut einreiben.
- 3 Petersilie waschen, trocken schleudern und mit Stängeln ins Innere des Huhns schieben.
- 4 Die Beine mit Hilfe der überlappenden Haut – hier einen Schlitz hineinschneiden – über Kreuz verhaken, damit das Huhn eine schöne Form behält. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
- 5 Die Hühner mit je 1 EL Öl einpinseln.
- 6 Die abgeschnittenen Flügel auf das Ofengitter legen, die Hühner mit der Brust nach unten darauf platzieren, so kleben sie nicht auf dem Rost fest. Unter das Gitter ein Auffangblech schieben. Die Hühner etwa 30 Minuten braten. Dabei von Zeit zu Zeit mit flüssiger Butter bestreichen. Hühner umdrehen und weitere 30 Minuten braten, mit der restlichen Butter bepinseln. Mit einer Fleischnadel in die Keulenfalte stechen: Wenn der austretende Fleischsaft klar ist, ist das Huhn gar.
- 7 Zum Schluss den Ofen auf Obergrill 250 Grad heizen und die Hühner etwa 10 Minuten

grillen, bis sie knusprig sind. Die Hühner aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

- 8 Den Fleischsaft aus dem Inneren in einen Topf gießen. Bratensatz im Auffangblech mit ¼ Liter Wasser ablöschen, mit einem Pinsel die Röststoffe von Rand und Boden lösen. Durch ein Sieb in den Topf mit dem Fleischsaft geben. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## KARTOFFELSALAT

- 1 Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser kochen. Kartoffeln abgießen, etwas auskühlen lassen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln in feine Scheiben schneiden.
- 2 Die Zwiebel in feine Würfel oder Ringe schneiden und zu den Kartoffeln geben.
- 3 1 ½ TL (7 g) Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft und Brühe in einem Topf mischen, erwärmen, abschmecken und über die Kartoffeln geben.
- 4 Alles mischen, Öl hinzugeben, den Salat etwas durchziehen lassen, nochmals abschmecken (je nach Kartoffelsorte wird die Würze unterschiedlich aufgenommen). Mit Schnittlauch bestreuen.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. [www.oedenturm.de](http://www.oedenturm.de)

„Damit die Haut knusprig wird, die Keulenfalte zwei-, dreimal einstechen.“