Kochschule

# Hähnchen aus der Gugelhupfform

**Aufgabenstellung: Braten Sie ein rundherum knuspriges Hähnchen.**
**Gehen Sie bei diesem leckeren Experiment wie beschrieben vor**

*ca. 2 Stunden* · *einfach* · *Portion ca. 3,40 €* · *Portion ca. 710 kcal · E 60 g · F 32 g · KH 38 g*

*Zutaten für 4 Personen:*

- 1,25 kg Kartoffeln
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Rosmarinzweige
- 1 küchenfertiges Bio-Hähnchen (ca. 1,5 kg)
- Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika, 100 ml helles Bier
- 2 EL + etwas Öl
- Alufolie

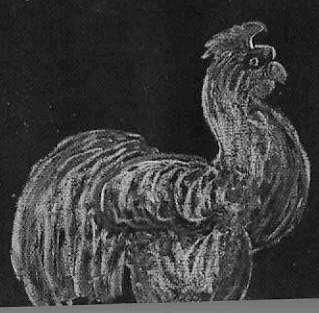
1 Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Spalten schneiden. Knoblauchknolle in die einzelnen Zehen teilen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln grob hacken.

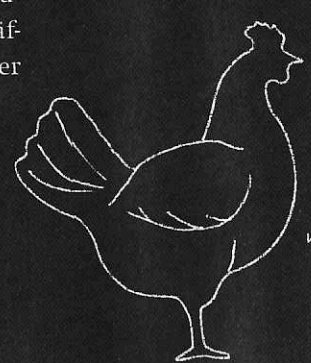
2 Den Mittelteil einer großen Gugelhupfform mit Alufolie umwickeln, Rest der Form mit Öl einstreichen. Kartoffeln, Knoblauchzehen und Rosmarin in der Form mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3). Hähnchen gründlich unter fließend kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

4 Hähnchen innen mit etwas Bier beträufeln. Innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Hähnchen mit der Bauchöffnung auf den Mittelteil schieben, sodass das Hähnchen senkrecht in der Form steht. Mit dem Gitterrost auf die unterste Schiene in den heißen Backofen stellen und ca. 1 ½ Stunden braten.

5 Für die Marinade Rest Bier, etwas Salz, 1–2 TL Paprikapulver und 2 EL Öl verrühren. Hähnchen nach ca. 30 Minuten Bratzeit 3–4-mal damit rundherum bestreichen. Hähnchen in der Form oder auf einer Platte anrichten.





Malzbier ist eine alkoholfreie Alternative für die leckere Marinade.

## Anleitung zum Versuchsaufbau



Damit der Bratensaft nicht durch die Öffnung der Form in den Ofen tropft, diese mit Alufolie verschließen!





Funktioniert mit handelsüblichen Guglhupfformen ab einem Fassungsvermögen von 2,5 l (ca. 22 cm Ø).



lhupfform

chen.

iment wie beschrieben vor

ortion ca. 710 kcal · E 60 g · F 32 g · KH 38 g

Mittel-
Hähn-
Form
st auf
n den
n und

ier, et-
pulver
Hähn-
inuten
rund-
nchen
er Plat-

bier ist
alkohol-
ie Alter-
e für die
leichere
arinade.

## Anleitung zum Versuchsaufbau



Damit der Bratensaft nicht durch die Öffnung der Form in den Ofen tropft, diese mit Alufolie verschließen!





Funktioniert mit handelsüblichen Guglhupfformen ab einem Fassungsvermögen von 2,5 l (ca. 22 cm Ø).



Wer seinen Hahn im Stehen brät, wird mit doppelt so viel knuspriger Haut belohnt, und der köstliche Bratensaft sammelt sich beim Gemüse.

