

# Maishendl mit Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/25/maishendl-mit-schalotten-knoblauch-und-kartoffeln/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/25/maishendl-mit-schalotten-knoblauch-und-kartoffeln/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Maishähnchen 1 ½ – 2 kg
- 4 EL Olivenöl
- 10 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Knoblauchknollen
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- 12 kleine Kartoffeln, z. B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 TL Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 1 TL Zucker
- Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Flügelknochen abschneiden und beiseitelegen. Das Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Außen mit 1 Prise Paprikapulver und mit 1 EL Olivenöl einreiben.

Die Schalotten schälen. Die Knoblauchzehe ungeschält andrücken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. 2 Stiele Petersilie beiseitelegen. Die restliche Petersilie, den Thymian, Rosmarin, die Knoblauchzehe, 2 Schalotten und die Zitronenschale in die Bauchhöhle geben. Die Keulen und gestutzten Flügel mit Küchengarn zusammenbinden.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Das restliche Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die übrigen Schalotten und die Knoblauchknollen halbieren. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen und dann pellen. Alles mit den Hähnchenflügeln in den Bräter geben und leicht anbraten. Etwa 200 ml Wasser angießen. Das Hähnchen auf das Gemüse setzen und im Ofen auf mittlerer Schiene 45- 50 Minuten garen, zwischendurch immer wieder mit Bratsud bestreichen.

Am Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz dünsten.

Das Hähnchen aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen.

Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln und Flügel aus dem Bräter in ein Sieb abgießen, den Sud auffangen. Das Gemüse und die Flügel zu den Frühlingszwiebeln geben und kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen und mit Bratensud aufgießen.

Von der restlichen Petersilie die Blätter abzupfen, klein schneiden und dazugeben. Das Gemüse mit der Sauce auf Teller verteilen. Das Hähnchen mit einem scharfen Messer tranchieren und darauf anrichten.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 14.4.2013