

# Brathahn mit Lauch-Möhren-Gemüse

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/03/14/brathahn-mit-lauch-möhren-gemüse/](https://happy-mahlzeit.com/2020/03/14/brathahn-mit-lauch-moehren-gemuese/)

## Zutaten für 6 Personen:

- 3 - 4 kg Brathahn
- 2 TL Salz
- Wasser
- Petersilie, Majoran, Rosmarin, Oregano als Kräutersträußen
- Paprikapulver
- 3 Stangen Lauch
- 1 kg Möhren
- 50 g Butter
- 50 g Zucker

## Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C Umluft bzw. 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Hahn in einen Bräter legen. 2 TL Salz in einer Tasse mit kochendem Wasser auflösen. Das Kräutersträußchen in das Innere des Hahns geben. Paprikapulver über den Hahn streuen, mit dem Wasser in einen Bräter geben und zugedeckt ca. 1 Stunde im Backofen braten. Danach 1 weitere Stunde ohne Deckel garen. Alle 10 Minuten mit dem Bratenfond begießen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst.

Die Möhren schälen und in Stifte schneiden. Die Lauchstangen aufschneiden, waschen und in Ringe schneiden. Möhren mit Butter und Zucker in einen Topf geben und langsam, aber nicht zu heiß, garen. Immer wieder etwas umrühren, damit nichts anbrennt. Den Lauch dazugeben, zudecken und das Ganze ca. 25 Minuten im eigenen Dampf garen.

Quelle: Mein schönes Land TV