



## Brathuhn in Red Vodka Sauce

Menge	Zutaten
1 Stck	größeres, bratfertiges <b>BIO Wiesenhuhn</b>
2 Stck	<b>Bananen</b>
½ Pckg	<b>Wildbeeren</b>
1 Stck	<b>Paprika grün</b>
1 Stck	<b>Paprika gelb/orange</b>
3 Stck	<b>Äpfel</b>
paar	<b>Walnusshälften</b> , eingelegt in Honig
paar	getrocknete <b>Chilischoten</b>
2-3 Schuß	<b>Red Vodka</b>
	<b>Kürbiskernöl</b>
	<b>Basmati-Reis</b>
	<b>Orangenhonig</b>
	<b>Grillgewürz, Salz und Pfeffer</b>
1 TL	süßen, gemahlene <b>Paprika</b>
¼ TL	<b>Rosmarin</b>
½ TL	<b>Curry</b>
½ TL	<b>Majoran</b>
½ TL	<b>Zimt</b>
1 TL	<b>Oregano</b>
1 TL	<b>Thymian</b>
paar	Stückchen <b>Ananas</b> aus der Dose

---

### Zubereitung:

1. Hendl waschen und mit Küchenrolle abtupfen.  
(Innereien entfernen, wenn vorhanden - man kann sie für eine Hühnersuppe verwenden).
2. Die Gewürze in einer Schüssel gut vermischen, dazu kommen 6 EL Kürbiskernöl und 2 EL Orangenhonig.
3. Das Hendl innen und außen mit den Gewürzen einreiben.
4. Paprika und Äpfel entkernen und zusammen mit Bananen klein schneiden.  
Zusammen mit den Wildbeeren gut vermischen.
5. Nach Geschmack ein paar eingelegte Wallnüsse dazu mischen, sowie auch Mais und Ananas.
6. Dazu kommt noch eine Verschluss Kappe von Red Vodka rein, 1 TL Curry, 1 TL Zimt und 3 EL Orangenhonig. Alles zusammen gut vermischen.  
Nach Bedarf und Geschmack noch abschmecken.

Rezept von Lucina-Cucina auf

<http://www.lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/vor-kurzem-auf-unserem-teller/oabrathuhn-in-red-vodka-sauce/55>



7. Den Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.
8. Hähnchen mit der Frucht-Füllung stopfen und mit einem Zahnstocher verschließen.
9. Die exotische Mischung am Backblech (Bräter) verteilen und das Hendl (Rücken nach unten) darauflegen. Und jetzt ca. 1 ½ Stunden fertig backen.
10. Ich habe es jede 1/2 Stunde gewendet. Nach den ersten 30 Minuten habe ich eine Verschlusskappe Red Vodka über das Hähnchen verteilt.  
Dann gewendet und noch einmal bestrichen mit Gewürzen - nach einer halben Stunde noch einmal gewendet und wieder bestrichen.
11. Nicht mit zu viel Flüssigkeit (Red Vodka) bestreichen, sonst wird die Haut immer wieder befeuchtet und nicht knusprig.
12. Wenn das Hendl fertig gebraten ist, im Backofen lassen, zurückdrehen auf 50 °C und Reis zubereiten.
13. Lass etwas Butter in einem kleineren Topf schmelzen und gib eine Tasse Reis dazu.
14. Inzwischen für die Soße Butter in Topf schmelzen und mit Weißwein verrühren.  
Vom Herd ziehen, salzen und pfeffern nach Geschmack.
15. Lass den Reis ganz kurz (1-2Minuten) anrösten und gieß dann mit einer Tasse Wasser und einer Tasse Milch auf. Mit Salz würzen und bei zugedektem Topf bei relativ große Hitze einmal aufkochen lassen. Sobald es kocht, die Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und je nach Sorte ca. 15 - 20 Minuten fertig dünsten.
16. Hendl auf den Rücken legen, die Brust in Scheiben schneiden.  
Keule und Flügel abnehmen und schön servieren.



### Lucina's Tipps:



Damit der Reis in schöner Form serviert wird, ein Suppenschöpfer ganz kalt abschrecken und den Reis mit einem Löffel in den Schöpfer drücken!

Mit etwas Schwung auf den Teller kippen und schon hast du die perfekte Reis-Halbkugel zum Garnieren!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*

Rezept von Lucina-Cucina auf

<http://www.lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/vor-kurzem-auf-unserem-teller/oabrathuhn-in-red-vodka-sauce/55>