



LANGSAM GEGARTES HÄHNCHEN

Zutaten:

- 1 küchenfertiges Brathähnchen (ca. 1.000 bis 1.200g)
- 2 EL Épice Volaille (Gewürz von Gourmet Flamand)
- 0,5l Rotwein (z.B. Rocca Zinfandel von Gourmet Flamand)
- 4cl Portwein
- 6 EL Ahornsirup
- 250ml Geflügelfond (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Hähnchen muss vor dem langsamen Garen erst einmal von den Bakterien befreit werden, die eventuell für Menschen schädlich sein könnten. Also legt man das gesamte Hähnchen in sprudelnd kochendes Wasser und lässt es dort für 1 Minute verweilen. Dann vorsichtig herausnehmen und auf das Rost des Backofens legen (nicht die Fettpfanne darunter vergessen. Auf der 2. Schiene von unten bei 140°C Umluft für 10 Minuten im Ofen lassen. Danach den Ofen wieder auf knapp 100°C abkühlen lassen. Jetzt das Hähnchen am Rückgrat mit einer Geflügelschere aufschneiden. Auseinanderziehen und die Flügel abtrennen. Von allen Seiten mit insgesamt 1 ½ EL Épice Volaille einreiben und auf das Rost legen. 0,1l Rotwein, den Portwein, ¼ Glas Geflügelfond, 2 EL Ahornsirup und das Olivenöl mit dem restlichen Épice Volaille verrühren. Mit einem Backpinsel etwas von der Flüssigkeit auf die Hähnchenhaut verteilen. Den restlichen Rotwein in die Fettpfanne geben. An die dickste Stelle des Schenkels bis zur Hälfte ein Bratthermometer einführen. Alles für ca. 5 Stunden bei 100°C Ober-/Unterhitze in den Backofen stellen. Etwa alle 45 Minuten mit der Wein-Gewürz-Flüssigkeit bepinseln. Nach 5 Stunden dürfte das Geflügel eine Innentemperatur von etwa 85°C erreicht haben. Jetzt noch einmal mit dem restlichen Ahornsirup einpinseln und mit dem Backofengrill knusprig rösten. (Auch mit einer Temperatur von 200°C Umluft für ca. 10 Minuten möglich). Jetzt das Geflügel aus dem Ofen nehmen, wunschgemäß zerteilen. Mit dem restlichen Geflügelfond den Bratensaft zu einer Soße verarbeiten. Leicht einkochen und eventuell mit etwas Speisestärke anbinden. Dazu passen Herzoginkartoffeln und/oder Prinzessbohnen im Speckmantel.