

Brathähnchen (Info)

Kategorien: Information, Fleisch, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Seit Menschengedenken sind Hühner über die ganze Welt verbreitet. Aufgrund ihres zarten Geschmacks können sie mit einer Vielzahl von Gewürzen kombiniert und darüber hinaus äußerst vielfältig zubereitet werden. Eine Variante beispielsweise ist, das Hähnchen im Ofen zu braten. So bekommt es außen eine krosse Haut, das Fleisch innen bleibt zart und saftig. Rezepte für köstliche Brathähnchen haben wir für Sie ausgesucht.

Infos: * Hähnchen ist nicht gleich Hähnchen. Grundsätzlich versteht man darunter junge, vor der geschlechtsreife geschlachtete männliche oder weibliche Tiere. Je nach Schlachtgewicht werden Hähnchen unter folgenden Bezeichnungen und Gewichtsklassen angeboten: Hähnchen (zwischen 700 und 1400 Gramm), Stubenküken (6-8 Wochen alte Hühner mit einem Gewicht unter 650 Gramm), Kapaune (kastrierte Hähne bis 1500 Gramm), Poularden (Masthühner mit einem Gewicht zwischen 1500 und 2000 Gramm). Daneben gibt es noch die sog. Suppenhühner. Das sind ausgewachsene Hühner, die bereits Eier gelegt haben. Ihr Fleisch ist kernig und hat einen ausgeprägten Eigengeschmack, ist aber oft leider etwas zäh. Eignet sich vorzüglich als Grundlage für Hühnerbrühen.

* Hähnchen werden als ganze Schlachtkörper frisch oder gefroren und mit oder ohne Innereien angeboten. Von guter Qualität sind frische Hähnchen aus artgerechter Freilandhaltung. Tiefkühlhähnchen sind weniger empfehlenswert, da beim Auftauen das Fleisch an Saft und Struktur verlieren kann.

* Geflügel im Ganzen gebraten schmeckt besonders gut, da das Fleisch innen saftig ist und die Haut außen schön knusprig. Durch die Haut isoliert, kann sich das Fleisch während des Bratvorgangs bestens entwickeln und bekommt von den Knochen noch eine Menge Geschmack.

* Kurz vor Ende der Garzeit empfiehlt sich eine Garprobe an der dicksten Stelle der Keule mit einem Fleischthermometer.

* Ein Problem beim Garen im Ganzen ist, dass die Brust, die direkt unter der Haut liegt, schneller gar wird als die Keulen. Das Problem kann man lösen, indem man nach dem Tranchieren die Keulen nachbrät und nachserviert.

* Besonders saftiges Fleisch erhält man, wenn man das Hähnchen mit einem Bratschlauch in den Ofen gibt. Der Backofen bleibt so auch schön sauber, auf die krosse Haut muss man dann aber verzichten.

Rezepte: Gefülltes Hähnchen mit Thymian und Zitrone Hähnchen mit Knoblauch und Pastis.