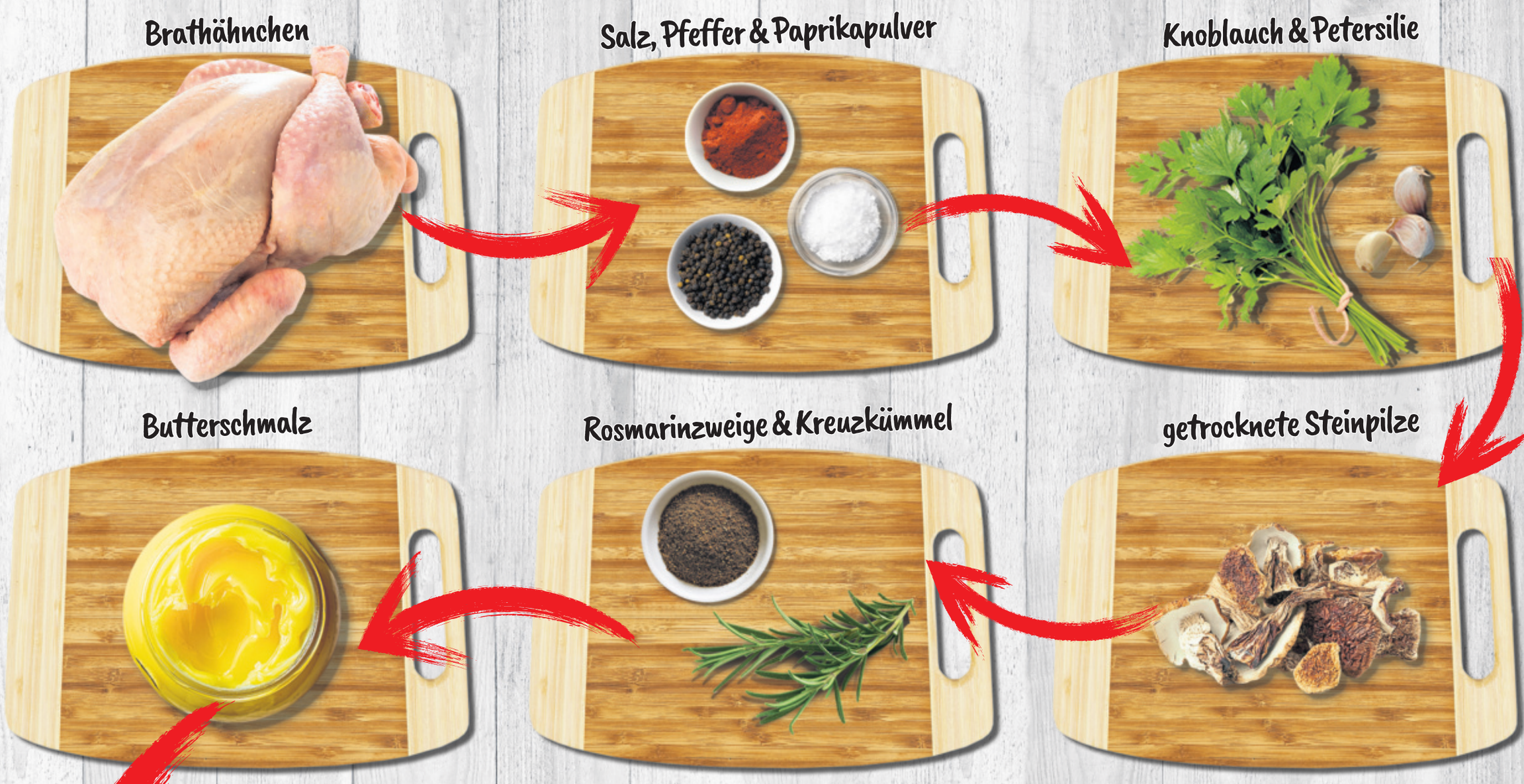
O'zapft is! Zeit für ein Wiesnhendl!

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Es ist wieder soweit, gestern hieß es: O'zapft is. Bis zum 6. Oktober geht es in München auf der Theresienwiese wieder rund, das Oktoberfest lockt Besucherinnen und Besucher aus aller Welt an, mit Bier und natürlich zünftigen Speisen. Auch Lust zum Mitfeiern, kulinarisch zumindest? Wie wäre es dann mit einem absoluten Klassiker dem Wiesnhendl, knusprig außen und innen total saftig, dazu kräftig gewürzt? So gelingt der Wiesn-Klassiker auch jenseits des Weißwurst-Äquators und so kriegen ihn auch die „Saupreiß" hin.

Zutaten Portionen: 2

- 1 großes Bio-Brathähnchen (ca. 1,6 Kilo)
- 30 g Salz und etwas Pfeffer
- 1 Knolle Knoblauch und 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL getrocknete Steinpilzscheiben
- 2 Rosmarinzweige
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß) und 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 3 EL Butterschmalz



Zubereitung: So wird's gemacht

- Das **Hähnchen** gut mit Küchenpapier trockentupfen, falls noch irgendwelche Innereien drin sind, diese heraus nehmen.
- Die **getrockneten Steinpilze** in etwas heißes Wasser legen.
- Die **Knoblauchknolle** quer halbieren, zwei Zehen herauslösen. Die restlichen halbierten Zehen ins Hähnchen geben.
- Zwei **Knoblauchzehen** zerdrücken und mit **Paprikapulver**, **Kreuzkümmel**, **Salz** und **Pfeffer** mischen. Das Hähnchen mit der **Würzmischung** außen und innen kräftig einreiben.
- In den Bauch des Hähnchens die **aufgeweichten Steinpilze**, das **Rosmarin** und den **gewaschenen Bund Petersilie** stopfen (die Kräuter dürfen ruhig noch richtig feucht sein). Huhn ca. 1 Stunde mit den Gewürzen ziehen lassen.
- **Ofen auf 200 Grad** vorheizen (Ober- und Unterhitze verwenden, besser nicht Umluft, das macht das Fleisch nur trocken).
- Einen kleinen Bräter oder eine ofenfeste beschichteten Pfanne mit **Butterschmalz** einreiben. Das Huhn nochmal leicht salzen, dann mit der Brust nach unten in den Ofen geben. Alle 15 Minuten mit **Butter oder Butterschmalz** einpinseln.
- Nach 45 Minuten das **Hendl wenden**, wieder mit **Butterschmalz** einpinseln und mit der Brust nach oben fertiggaren, auch hier hin und wieder mit dem **Butterschmalz** anrücken und nachpinseln. Das Hähnchen ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Richtwert: ca. 90 Minuten pro Kilo Hähnchen.
- Als **Beilage** einen schöner **Kartoffelsalat** mit Gurken, Gewürzgurken und Radieschen reichen. Und **Bier** und eine **Brezn**.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Die Klassiker des Oktoberfests

Neben Hendln sind dies die Klassiker auf der Wiesn:

- **Haxn:** Knusprige Schwarte, saftiges Fleisch innen, das vom Knochen abfällt. Für Schweinefleisch-Liebhaber der Genuss-Gipfel.
- **Leberkäse-Semmel**: Dicke Scheibe bayrischer Leberkäse mit süßem Senf, das passt immer.
- **Knödel:** Mit Pilzen oder Spinat der Tipp für Vegetarier auf dem Oktoberfest.
- **Obatzda:** Camembert-Creme, Name kommt vom mundartlichen Wort angebatzt = angedrückt. Genau das wird mit Weichkäse, Butter und Rahm/Quark gemacht, dann mit viel Paprika gewürzt.
- **Steckerlfisch:** Am Spieß gegrillter Fisch, meist Renken, Forellen, Saiblinge oder Makrelen.



- **Ochsenbraten:** Legendär mit Rotweinsoße und Kartoffelsalat.
- **Weißwürste:** Nur bis 12 Uhr, danach isst keiner mehr die Brühwurst aus gekuttertem Kalb oder Schwein. Süßer Senf muss dazu.
- **Brezn:** Bayrisches Laugengebäck, typisch ist, dass „Arme" und „Bauch" gleich dick sind und die Oberfläche gerissen ist.
- **Radi:** Bayrischer Bierrettich, fein gehobelt und ordentlich gesalzen.