

Rosmaringockel

Zutaten:

1 St.	Mäusdorfer Landgockel vom Brunnenhof (ca. 1-2 kg)
3 EL	Öl
1 EL	Salz
1 EL	Pfeffer
2 Zweige	Rosmarin
2 St.	Knoblauchzehen
80 g	Butter



Den Landgockel waschen und abtrocknen. 3 EL Öl mit Salz und Pfeffer vermischen und den Landgockel innen und außen kräftig damit einreiben.

Rosmarin waschen, die Nadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Knoblauch hacken oder pressen und beides mit der Butter verkneten.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Haut über der Hähnchenbrust ablösen (die Haut darf nicht reißen!), dabei vorsichtig die Finger oder das Küchenwerkzeug immer weiter verschieben. Die Rosmarinbutter unter der Haut auf der Brust verteilen (Dieses Unterfangen ist ein wenig schwierig, aber dennoch möglich). Den Landgockel mit der Brust nach oben auf den Bratrost setzen und im Backofen auf der unteren Schiene ca. 60-70 Minuten braten.

Als Beilage empfehlen wir Ofengemüse.

Das Brunnenhof-Team wünscht guten Appetit!



Mehr Rezepte unter www.brunnenhof-bio-gefluegel.de