



REZEPT DES MONATS März 2014

Gebackenes Kräuterhähnchen

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Hähnchen abbrausen und trocken tupfen. Innen mit Salz würzen und 1 TL Pfefferkörner und die Kräuter hineingeben. Mit Küchengarn in Form binden und in eine Kasserolle legen. Etwas Wein angießen.
3. Den Honig mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, 1 TL frisch gemahlene schwarze Pfeffer dazu geben, salzen und das Huhn damit bepinseln. Im Ofen ca. 75 Minuten goldbraun braten. Währenddessen immer wieder mit der Butter bestreichen und mit Bratflüssigkeit übergießen. Nach Bedarf Wein und etwas Wasser nachgießen.
4. Das Küchengarn entfernen, die Kräuter herausnehmen und das Hähnchen zerteilen. Mit frisch gehackten Kräutern bestreut und der Bratflüssigkeit (evtl. andicken) servieren.

Dazu frisches Baguette und trockenen Weißwein reichen.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Hähnchen
- Salz, bunte Pfefferkörner
- 1 handvoll gemischte Kräuter (z. B. Salbei, Rosmarin, Thymian)
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 EL Honig
- 50 g Butter
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL frisch gehackter Thymian und Rosmarin



REZEPT DES MONATS März 2014

Käsefrikadellen

ZUBEREITUNG

1. Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Hack, ausgedrücktes Brötchen, Ei, Zwiebel und Knoblauch verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
 2. Käse je zur Hälfte fein würfeln und in 8 passende Scheiben schneiden. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken. Die Hälfte des Thymians und die Käsewürfel unter das Hack kneten und 8 Frikadellen formen.
 3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin ca. 12 Minuten unter Wenden bei mittlerer Hitze braten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Käsescheiben auf den Frikadellen verteilen, Herdplatte abschalten und Deckel schließen.
 4. Frikadellen auf einer Platte anrichten und mit Thymian garnieren.
- Mit Bratkartoffeln, grünem Salat und einem kühlen Pils servieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Hackfleisch
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Edelsüß-Paprika
- 250 g Bauern-Käse
- 10 Stiele Thymian
- 1 EL Olivenöl