



Rosmarin-Henderl

25 Minuten

+ 60 Minuten Backzeit

Zutaten:

1 Bio-Henderl (1,6–2 kg schwer)

3 EL Olivenöl

$\frac{3}{8}$ l Weißwein

oder Hühnersuppe

2 Bio-Zitronen

2 EL Butter

1 TL Honig

Rosmarin, Salz, Pfeffer

Das Henderl beidseitig entlang des Rückgrats aufschneiden und auseinanderklappen. Das Rückgrat zur Seite geben. Die Innenseite kräftig salzen und pfeffern, die Hautseite mit Olivenöl bestreichen und salzen.

Eine Zitrone in große Stücke teilen, großzügig Rosmarinzweige darauf verteilen und das aufgeklappte Henderl mit der Hautseite nach oben darauflegen – am besten auf ein Blech. Das Rückgrat schiebe ich unter die Haxerl. Wein oder Suppe zugießen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 20 Minuten braten, danach die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 40–50 Minuten braten.

Das Henderl zerteilen, den Saft in eine kleine Kasserolle gießen. Die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone mit dem Henderlsaft aufkochen, Honig und noch ein wenig Rosmarin hinzufügen und mit der kalten Butter montieren. Währenddessen werden die Hühnerteile nochmals für 3–5 Minuten gegrillt, damit sie noch knuspriger werden.

Dazu gibt's Reis, Risi-Pisi oder Bratkartoffel und ganz viel Salat. Dieses Henderl (oder Variationen davon) machen wir auf Wunsch unseres jüngeren Sohnes tatsächlich fast jeden Sonntag – und alle freuen sich Woche für Woche unbändig darauf. Wenn das Henderl kleiner ist, braten wir gerne noch ein paar Flügel extra mit. Die kommen dann erst die letzten 30 Minuten mit aufs Blech.