



## Brathendl - 2 Personen, 1 3/4 Stunden

1

Den Backofen auf 160°C vorheizen und auf die untere Einschubleiste ein Abtropfblech schieben.

2

Vom Hendl die Innereien entfernen und innen und außen waschen und trocken tupfen.

3

Die Zwiebel schälen und mit der Zitrone in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Die Petersilienstiele grob kleinschneiden. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Bauchhöhle des Hendls damit füllen.

4

Das Hendl auf ein Gitter legen, mit etwa der Hälfte der Butter bepinseln, und für etwa 1 ¼ Stunden über das Abtropfblech in den vorgeheizten Ofen schieben. Anschließend die Hitze auf 200°C erhöhen und das Hendl darin in ca. 15 bis 25 Minuten knusprig braun braten.

5

In die restliche Butter Schuhbecks Brathendlgewürz mit etwas Salz hineinrühren und das Hendl 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit mit der Gewürzbutter einpinseln.

## ZUTATEN

- 1 ganzes Masthendl
- ½ Zwiebel
- ½ unbehandelte Zitrone
- 6 Petersilienstiele (Ohne Blätter)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- flüssige Butter zum Bepinseln
- 2 EL Schuhbecks Bayerisches Brathendlgewürz

REZEPT - BACKHENDL