

# Das ultimative Sonntagsrezept: Hähnchen mit 40 Knoblauchzehen



Fotos: ©Martin Bischoff

**Heute gibt es wieder Hähnchen, aber dieses mal in einer aggressiveren Variante: mit 40 Knoblauchzehen. Das hört sich wild an, ist aber eher halb so.**

Zunächst brauchen wir einen ordentlichen Brathahn, in unserem Falle ein [Kikok](#) vom Markt. Dieser wird gepfeffert gesalzen und natürlich anschliessend noch ordentlich gepfeffert. Einige Kräuter in den Hintern rein; wir nehmen Petersilie, Thymian und Rosmarin. Dann braten wir den am Stück in einer Kasserolle an - von oben, von unten, von rechts und von links, hinten und vorne. Anschliessend eine geachtelte Zwiebel mit rein, die gestückelten Möhren, die ganzen, entkernten Oliven und den Sellerie. Alles mitschmoren lassen.



Mit Hühnerbrühe wird das Ganze abgelöscht und mit Wein angefüllt. Kurz blubbern lassen, derweil wir die Knoblauchzehen, die wir nicht gepellt haben, hineinschmeissen in den Sud. Dann kommt der Pott für gut 1 Stunde in die Röhre, bei 180 °C. Mehrmals wenden.





Dann

ist er fertig, der Gute. Die Knoblauchzehen kann man prima aus der Pelle auf das Weissbrot, das wir dazu reichen, streichen. Schmeckt formidable und kündigt unangenehme Freundschaften, die man eigentlich schon lange nicht mehr pflegen wollte, in nullkommanichts auf.



Zutaten:

1 Brathahn

Möhren

Sellerie

schwarze Oliven (entkernt - das spart ne Menge Arbeit)

1 Zwiebel

Hühnerbrühe

Weisswein

Petersilie

Thymian

Rosmarin

uuuuuund 40 Zehen Knoblauch

dazu passt: Baguette