AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	100 Min.	Herbst	USA

IN BUTTERMILCH MARINIERTES BRATHUHN



Rezept: Samin Nosrat. Salz, Fett, Säure, Hitze. Kunstmann 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Tipps von Samin Nosrat haben es in sich: So wird ein Poulet saftig. (+1 Tag marinieren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.6 kg	Poulet	5 dl	Buttermilch
			Feines Salz

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag Poulet waschen, Bürzeldrüse und Flügelspitzen wegschneiden. Nun den Vogel grosszügig mit Salz würzen und 30 Min. liegen lassen.
2. Pro Huhn 4 TL feines Salz in der Buttermilch auflösen. Das Huhn in eine Schale legen, die Buttermilch dazugiessen und mehrmals drehen, damit alle Teile gleichmässig mariniert werden. Die Schale abdecken und einen Tag kühl stellen. Evtl. das Drehen wiederholen, das verbessert die Aufnahme der Marinade.
3. Das Huhn 1 Std. vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Marinade abgiessen und etwas abschaben. Den Grillrost in der Backofenmitte einschieben und den Ofen auf 220° C vorheizen.
4. Das Huhn ganz nach hinten an die Ofenwand schieben, so dass die Beine in eine Ecke des Ofens zeigen. Nach 20 Min., wenn die Haut anfängt braun zu werden, Hitze auf 200° C reduzieren. Nach weiteren 10 Min. Beine in die andere Ecke richten und nochmals 30 Min. weiterbraten. Das Huhn soll rundum braun werden und klarer Saft austreten, wenn man zwischen Unter- und Oberschenkel bis zum Knochen einsticht.
5. Gares Brathuhn aus dem Ofen nehmen, zugedeckt 10 Min. ziehen lassen, zerlegen und servieren.