

WEIHNACHTSBRATHENDL

MIT ROTKRAUTSALAT UND FRISCHEN MARONEN

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER



Aus der Hendlkarkasse können Sie einen Hendlfond zubereiten. Die Karkassen mit Suppengemüse und kaltem Wasser langsam aufkochen und 1 Stunde leicht wallend kochen lassen.



Weihnachtsbrathendl:

- 4 EL SPAR Maiskeimöl**
- 1 EL Kräuter-Gewürzsalz**
- 2 EL Honig**
- Msp. Zimt**
- 1 SPAR Natur*pur Bio-Hendl, bratfertig**

Rotkrautsalat:

- 30 ml Weißweinessig**
- 30 ml Pflanzenöl**
- 50 g Mayonnaise**
- 1 Packung Iglo Rotkraut, aufgetaut, abgetropft**
- 1 Orange, filetiert**
- 2 EL Rosinen, gehackt**

Maronen:

- 150 g frische Maroni, eingeritzt**
- 200 g Preiselbeeren**
- Salz, Pfeffer**



Öl, Gewürzsalz, Honig und Zimt verrühren. Das Hendl großzügig innen und außen damit einreiben. Backhendl auf das Gitter des Backofens geben und im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Heißluft) auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten goldbraun braten.

Für den Rotkrautsalat Essig, Öl und Mayonnaise verrühren, zum Rotkraut geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orangen und Rosinen zugeben und alles gut vermengen.

Die Maroni auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und die letzten 15 Minuten mit in den Ofen schieben.

Das fertige Brathendl auslösen und mit Rotkrautsalat, Preiselbeeren und Maroni servieren.