Hendl mit Herbstgemüse vom Blech

Zutaten für 4 Personen

800 ml Henkell Trocken

4 Knoblauchzehe

16 TL Kräuter der Provence

8 TL Senf

40 EL Olivenöl

4 Kleiner Hokkaido-Kürbis

4 Stange(n) Lauch

8 Stange(n) Staudensellerie

8 rote Zwiebeln

2400 g Kartoffeln

4 Hendl, vom Fleischhauer in 6?7 Teile zerlegt

4 TL edelsüß Paprika

20 Stiel(e) Thymian

Salz

weißer Pfeffer

Anleitung

In Sachen Hendl-Zubereitung macht uns Österreicher so schnell niemand etwas vor. Wir widmen uns heute einer Variante mit viel Gemüse und feiner Marinade. Bevor das Fleisch in den Ofen kommt, geht es jetzt aber erst an die Marinade:

Für die Fleischmarinade den Knoblauch schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. 5 EL Öl, Henkell Trocken, Knoblauch, Senf und Kräuter der Provence verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer gut abschmecken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In der Sektmarinade wenden und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Kürbis waschen, in Spalten schneiden und die Kerne herauskratzen. Lauch und Sellerie waschen. Kürbis, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Für die Gemüsemarinade 5 EL Öl mit 1 TL Salz und Paprika vermengen. Die Marinade mit dem klein geschnittenen Gemüse vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Gemüse und Fleisch auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 45 Minuten garen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Hendl und Gemüse aus dem Ofen holen, auf einer Platte anrichten und mit Thymian bestreuen. Guten Appetit!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Damit die Schaumwein-Begleitung für die Hauptspeise auch die richtige Temperatur hat, empfehlen wir schon vorm Kochen, eine Flasche Henkell Trocken Sekt oder Wiener Hofburg Trocken Sekt kalt zu legen.