



## Oktoberfest-Wiesnhendel

### **Zutaten:**

2 Hähnchen (à 1000 g)  
2 kleine Bund Blattpetersilie  
½ TL Paprikapulver  
Je eine Prise getrockneter Majoran und Thymian  
2 Messerspitzen weißer Pfeffer  
½ TL Salz  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Hähnchen innen und außen kalt abbrausen, mit Küchenpapier abtupfen. Paprikapulver mit weißem Pfeffer, Majoran, Thymian, Salz und Olivenöl verrühren.  
Hähnchen innen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und je einen kleinen Bund gewaschene Blattpetersilie hineinstecken. Keulen über der Öffnung mit Küchengarn zusammenbinden und gesamtes Hähnchen mit der Paprika-Olivenölmischung bestreichen.  
Hähnchen mit Brust nach oben auf einen Rost legen, darunter ein Abtropfblech schieben und im vorgeheizten Backofen bei 175° C Umluft ca. 45 – 50 Minuten braten, ab und zu rundum drehen, damit es von allen Seiten gleichmäßig goldbraun gebraten wird. Mehrmals während des Bratens mit Aromamischung bestreichen.

### **Aromamischungen: je nach Gusto!**

- ¼ l Malzbier, 1 EL Ahornsirup und Saft von 2 Zitronen vermengen
- 30 g flüssige Butter, 30 ml Olivenöl vermengen, mit 2 Messerspitzen Curry, 4 Messerspitzen Paprikapulver, ½ TL Zitronengranulat verrühren

**Zubereitungszeit ca. 60 Minuten incl. Garzeit**

## Bayrischer Kartoffelsalat

### **Zutaten:**

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
120 g Zwiebelwürfel  
80 g Bauchspeckwürfel  
2 EL mittelscharfer Senf  
4 EL Obstessig  
4 EL Rapsöl oder Olivenöl  
2 EL Schnittlauchröllchen  
1 EL gehackte Petersilie  
250 ml Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln säubern, kochen, ausdampfen lassen und pellen, die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Speck und die Zwiebelwürfel in Öl leicht anbraten lassen, Essig, Öl, Schnittlauch, Petersilie und Brühe zugeben, den Senf mit einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Marinade über die Kartoffeln gießen, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

**Zubereitungszeit ca. 35 Minuten**