



**22,50 €
pro Kilo**

Ochsenschlägers Schwarzfederhuhn

Diese Freilandhähnchen sind eine langsam wachsende französische Hähnchen-Rasse, die als Eintagsküken von der Firma Ochsenschläger direkt in Frankreich abgeholt werden. Nach vier bis fünf Wochen im Kükenaufzuchtstall sind sie groß genug und kommen in die mobilen Ställe. Morgens werden die Türen geöffnet und die Hähnchen können sich nach Herzenslust auf der Wiese tummeln. Im Stall gibt es ausreichend Sitzstangen, frisches Wasser und eine gentechnikfreie Futtermischung. Für letztere werden ausschließlich Getreide und Mais aus eigenem Anbau verarbeitet. Nach 90 Tagen sind die ersten Freilandhähnchen schlachtreif und werden direkt auf dem Hof geschlachtet. Durch das langsame Wachstum ist das Fleisch schön marmoriert und saftig.

DA BISTE PLATT!

ZUTATEN:

1 küchenfertiges Hähnchen
(rund 1 kg)
Salz
Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver
3 Schalotten
1 Knoblauchknolle
50 ml Olivenöl
Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG:

(Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 1,5 Stunden Backzeit)
Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rückenknochen des Hähnchens mit einer Geflügelschere durchtrennen. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen. Flach auf das Backblech legen und kräftig platt drücken. Von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Schalotten und die Knoblauchknolle ungeschält halbieren und auf das Backblech legen. Das Hähnchen mit Alufolie bedecken und mit einer schweren gusseisernen Pfanne beschweren. Auf der mittleren Schiene 45 Minuten braten. Olivenöl und Zitronensaft gut verrühren. Dann das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, Pfanne und Alufolie entfernen und das Hähnchen überall mit der Olivenöl-Zitronensaft-Marinade bepinseln. Das Hähnchen zurück in den Ofen geben und weitere 45 Minuten backen.