

Jutta Speidel: Zimt-Huhn

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/jutta-speidel-zimt-huhn-mit-gespickter-zwiebel

Zutaten:

- 1 junges Brathuhn
- 2 Zwiebeln
- 20-30 Nelken
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL scharfer Senf
- 2-3 EL Aceto Balsamico
- Geflügelfond zum Begießen
- Zimt-Pulver
- Cayennepfeffer
- Salz

Für die Sauce:

- 5-6 EL brauner Zucker
- 200ml Geflügelfond
- 200ml Kalbsfond
- 1/2 Glas Weißwein
- 1/2 Glas Aceto Balsamico
- Zimtpulver
- Nelkenpulver
- edelsüßer Paprika
- Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer
- 50g eiskalte Butter

Zubereitung:

Einen Ton/Römer-Topf mit Deckel 10 Minuten wässern. Den Backofen auf 225°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und mit den Nelken spicken.

Das Huhn innen und außen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Dann mit Zimt, Paprika, Cayennepfeffer und Salz innen und außen einreiben und mit den Zwiebeln füllen.

Honig, Senf, 1 TL Zimt, Cayennepfeffer, Paprika, Aceto Balsamico und etwas Salz verrühren.

Das Huhn damit bestreichen, in den Tontopf legen, mit Deckel verschließen und in die Mitte des Backofens schieben. Dort 45 Minuten garen. Dabei den Deckel aber nicht abnehmen!

Dann den Deckel abnehmen und bei gleicher Temperatur nochmals 45 Minuten knusprig braten, dabei ab und an mit Geflügelfond übergießen.

Für die Sauce den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Geflügel- und Kalbsfond, Wein und Aceto Balsamico zufügen und einkochen lassen. Mit Zimt, Nelkenpulver, Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Zum Schluß die eiskalte Butter in kleinen Stücken in die Sauce rühren, bis sie gebunden ist.

Rezept: Jutta Speidel

Quelle: alfredissimo! 4.10.1996