



Backhendl zum Friedenfelser Edel Märzen

Ein Rezept von @ [unifood.com](https://www.unifood.com)



Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 ganze Hühner
- Paprika edelsüß
- 2 Birnen, geschält, halbiert und entkernt
- Preiselbeermarmelade
- 1 Flasche Rotwein

Zubereitung:

Das Huhn auf allen Seiten mit Salz einreiben. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40 bis 50 Minuten garen. Die Birnen mit dem Rotwein in einen Topf geben, zum Köcheln bringen und bis zu 60 Minuten ziehen lassen.

Dazu schmeckt: Bulgur, Reis, Rösti

Backhendl wie Unifood:

Das Huhn, solange es im Ofen ist, mit einer vorgefertigten Hühner- oder Gemüsebrühe alle 15-20 Minuten übergießen. Das sorgt für eine extra saftige Brust und eine krosse Haut.

CoMa
©