Mistkratzerli mit Honig-Senf-Marinade

Als Mistkratzerli bezeichnet man hierzulande ein junges Huhn. In Deutschland, vor allem im Norden werden sie Stubenküken genannt. In kalten Wintern zogen die Bauern die Junghühner in der warmen Stube auf, damit sie nicht erfroren. Da im Winter die Auswahl an Nahrungsmitteln eher klein war, landeten sie auch mal im Ofen. Das hatte nicht nur praktische Gründe, denn das Fleisch der jungen Hühner ist ausserordentlich zart und delikat.

Die Marinade mit Senf und Honig sorgt nicht nur Geschmack, sondern auch für eine knusprige Haut. Eine Peperonata mit Kartoffeln als Beilage macht das kleine Festessen perfekt.

Zutaten

1	Mistkratzerli, ca. 500g
30g	Senf mittelscharf
30g	Honig
1/2El	weisser Balsamico
1/2El	Sonnenblumenöl
1	Rosmarinzweig
4	Zitronenstücke (2 Schnitze)
	Salz und Pfeffer
250g	Kartoffeln festkochend
40g	Zwiebel
200g	rote Peperoni
1dl	Hühnerbouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Mistkratzerli werden oft eingebunden angeboten. D.h. Schenkel und Flügel sind mit einer Schnur am Körper fixiert. Falls nicht, kann man das auch selber machen, siehe am Beispiel des Wachtel-Rezeptes. Das macht Sinn, damit dem kleinen Federvieh alle Teile regelmässig gegart werden.

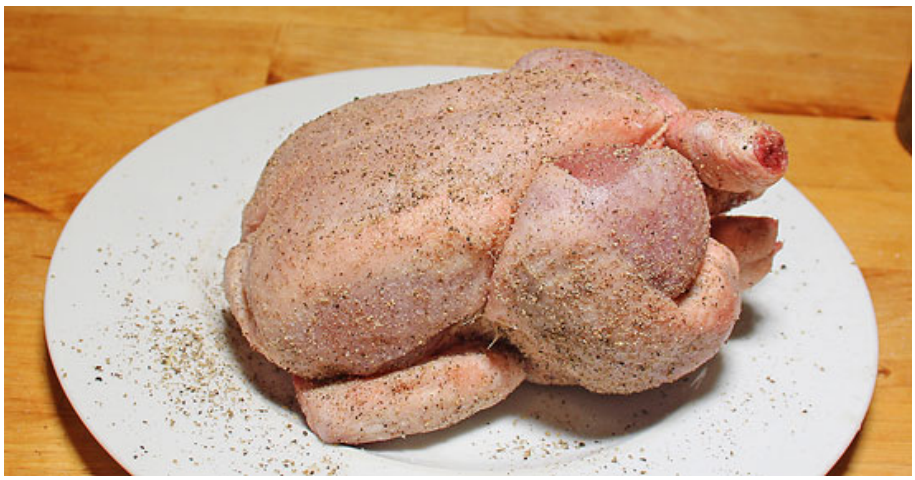
Mistkratzerli ringsum nicht zu knapp salzen und pfeffern.

Senf, Honig, Balsamico und Öl gut miteinander vermischen. Das geht am besten in einem heissen Wasserbad, damit der Honig gut schmilzt.

Rosmarinzweig und die Zitronenstücke in das Mistkratzerli hineinschieben.

Mistkratzerli ringsum üppig mit der Marinade einpinseln und 1 Stunde ziehen lassen.

Mistkratzerli in eine ausgebutterte Gratinform legen und im auf 180° vorgeheizten Ofen 45 Minuten braten. Ofentemperatur auf 230° erhöhen und ungefähr 5 weitere Minuten weiter braten. Aufpassen, dass die Haut nicht verbrennt.

Peperonata:
Peperoni halbieren, weisse Teile herausschneiden und die Kerne herausschaben. Fruchtfleisch zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu dünnen Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und je nach Grösse längs halbieren oder vierteln.

Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel leicht anbraten, Peperoni zugeben und kurz mitrösten. Bouillon zugiessen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.