



Franz Stolz

Weißbierhendl

im Rosmarinsaftl mit Gemüsereis

Details zum Rezept

Für Anfänger ;-)

Portionen: 4

Gesamtdauer: 1 ¼ Stunden

Vorbereitungszeit: ¼ Stunde

Garzeit: ½ Stunde und ½ Stunde

Kalorien/Portion: 451 kcal



Dämpfen



Kombidämpfen | Intervall Dampf

Einkaufsliste

Fleisch:

- ✓ 1 Maishendl (ca. 1,2 kg)
- ✓ 1 EL Maiskeimöl (Pflanzenöl)
- ✓ 2 EL Brathuhngewürzmischung (Salz, Paprika, Rosmarin, Thymian)
- ✓ 1 Rosmarinzweig

Rosmarinsaftl:

- ✓ 1 Bund Suppengemüse
- ✓ 1 Rosmarinzweig
- ✓ 1 Flasche dunkles Weißbier

Gemüsereis:

- ✓ 1 Tasse Reis
- ✓ 1 Tasse Wasser
- ✓ 450 g Sommergemüse (TK-Packung)
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 1 Lorbeerblatt
- ✓ 1-2 Nelken (oder ½ Stück Sternanis)

Zusätzlich:

- ✓ Alufolie

Kaufe nach Möglichkeit regionale Bio-Produkte.

Tipp zur Mengenanpassung:

Das Bierhendl ist ein echter Partyknüller! Wenn du den Gemüsereis wie bisher auf der Kochplatte zubereitest, kannst du 2 - 4 ganze Hendl im Kombidämpfer zubereiten (die stellt man dann ins tiefe Backblech) und so gleich 8 - 16 Leute satt machen!

An den Einstellungen bzw. Garzeiten ändert sich dadurch nichts!



10:45 Sauce zubereiten

Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie) in Stücke schneiden und in ein Glaskochgeschirr geben. Rosmarinzweig begeben und mit max. der halben (!) Menge des Weißbiers auffüllen.



10:50 Hendl würzen

Hendl waschen, trocken tupfen und mit etwas Öl und Gewürzmischung kräftig innen und außen würzen.

Gewürzmischung gut einmassieren, damit sich das Salz lösen kann.



10:55 Hendl spießen

Bierflasche gut abwaschen und in die Mitte des Glaskochgeschirrs stellen.

Das Hendl auf die Flasche spießen.

Die Haut über die Flaschenöffnung legen, ein Loch in die Haut stechen und einen

Rosmarinzweig in die Flaschenöffnung stecken – somit kann das Hendl nicht abrutschen.

Das Bier wird während des Garens übergehen und das Hendl unter der Haut glasieren. Die geöffnete Flasche hält die Temperatur im Kombidämpfer unbeschadet aus.

Sollte dich das Papieretikett stören, dann löse es einfach vorher ab!

Tipp:

Vorsicht beim Hantieren, das Hendl fällt auf der Flasche leicht um!



11:00 Hendl dämpfen

Einen Rost auf den Boden des Kombidämpfers legen und das Hendl auf der Flasche mit dem Glaskochgeschirr auf den Rost stellen.

Ofenfunktion: Vital Dampf * 96°C für 30 Minuten dämpfen.



11:25 Gemüsereis vorbereiten

1 Teil Reis und 1 Teil Wasser mit dem Gemüse in den ungelochten Metallbehälter (oder Glasbehälter) geben.

Salz, Lorbeerblatt, Nelken (oder Sternanis) begeben.



11:30 Bräunen & krusten & dämpfen

Den Gemüsereis mit Alufolie abdecken und die Schale zu dem Weißbierhendl in den Kombidämpfer stellen.

Nun wird das saftige Hendl knusprig gebräunt.

Ofenfunktion: Intervall Dampf *230°C für 30 Minuten.



12:00 Servieren

Hendl vorsichtig von der Flasche nehmen, in Portionen zerteilen und mit Reis und Sauce auf einem Teller anrichten.

Andere Bedienermöglichkeiten:

- * Vital Dampf = Dämpfen
- * Intervall Dampf = Feuchtegaren NIEDER oder CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

© Franz Stolz