

BUTTERHÄHNCHEN

Rezept aus dem Langener Kochbuch

Das Thema Geflügel hat in Langen einen Namen: Hähnchen-Erich. Mit seinem Butterhähnchen lockte Erich A. Notzon in sein berühmtes Lokal „Hähnchen Erich“ die Prominenz aus aller Welt nach Langen. Gekrönte Häupter wie der Herzog von Windsor und Kaiserin Soraja, Staatspräsidenten, Bundeskanzler Ludwig Erhard, Politiker, Manager bis zu den Stars des Showbiz wie Hans Albers genossen ihr Mahl getreu dem Slogan: „Notzon Butterhähnchen sind die besten.“ Hähnchen-Erich hat sein Rezept mit ins Grab genommen – vielleicht um die Langener ein klein wenig zu ärgern, denn die erzählten sich, dass Notzons Hähnchen so knusprig seien, weil er darüberpinkle. Er verriet nur so viel, dass er frische Hähnchen aus natürlicher Aufzucht nehme, diese besonders würze und sie dann in frischer Butter brate. Jede Großmutter hatte zwei klassische Tricks, um Hähnchen knusprig zu bekommen, und die wird auch Hähnchen-Erich gekannt haben: 1. Das Hähnchen mit Salz einreiben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, um der Hähnchenhaut das Wasser zu entziehen. 2. Das Hähnchen regelmäßig mit Öl oder flüssiger Butter übergießen – was sich für ein Butterhähnchen von selbst versteht.

Zutaten:

Für 2 Portionen:

1 Freiland-Hähnchen, frisch und küchenfertig

2 EL Rapsöl

100 g Butter

Für die Gewürzmischung:

½ TL Paprikapulver

½ TL Majoran, gerebelt

¼ TL Pfeffer, gemahlen

1 Msp. Kümmel, gemahlen

1 Msp. Piment, gemahlen

1 EL Salz

weiter:

Hähnchen-Erichs Kopfsalat mit Kräuterrahmsauce (siehe Rezept)

Küchengarn

Zubereitung:

Die Gewürze für die Gewürzmischung mit dem Salz in einem Mörser fein zerstoßen.

Da die Molke in der Butter beim Braten verbrennt und den Geschmack negativ

beeinflusst, muss man die Butter zunächst klären. Dafür die Butter in einem Topf kräftig aufkochen lassen. Dann in eine Schüssel gießen und warten, bis die weiße Molke in der Butter sich unten abgesetzt hat. Das noch flüssige Butterfett in eine kleine Kasserolle abgießen. Die Molke wegschütten und die geklärte Butter bei schwacher Hitze warm halten, damit sie flüssig bleibt.

Das Hähnchen gründlich reinigen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Dann von innen nach außen mit der Gewürzmischung einreiben und mit Küchengarn so zusammenbinden, dass die Schenkel und die Flügel anliegen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen, das Hähnchen mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 30 bis 35 Minuten unter gelegentlichem Wenden goldgelb und knusprig backen. Während der Bratzeit das Huhn regelmäßig mit der geklärten Butter übergießen. Dann aus der Kasserolle nehmen, halbieren, auf zwei Tellern anrichten, die Bratkartoffeln dazugeben und den Salat in kleinen Schüsseln reichen.