

Curryhähnchen mit Bananen

Zutaten:

- 1 Hähnchen, küchenfertig (ca. 750 g)
- 1 Apfel
- 3 Bananen
- 1 TL Curry
- Rohrzucker
- Meersalz
- Speiseöl
- 1 ½ EL Honig
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Das Hähnchen waschen und abtrocknen, den Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in dünne Scheiben schneiden. Eine Banane schälen, in Scheiben schneiden.

Das Obst mit Curry, Zucker und Salz würzen und in das gesalzene Hähnchen füllen, zunähen (oder feststecken), Keulen und Flügel mit einem Faden am Rumpf festbinden. 1 Stück Alufolie (extrastark) dünn mit Öl bestreichen, das Hähnchen locker, aber dicht darin einpacken und auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Die Folie 15 Minuten vor Ende der Garzeit öffnen. Honig mit ½ TL Currypulver verrühren, das Hähnchen mehrmals damit bestreichen, einmal wenden und aus der Folie nehmen. Fäden lösen, Füllung herausnehmen, in Portionsstücke teilen, mit der Füllung auf vorgewärmter Platte anrichten.

2 Bananen schälen, längs halbieren, in der Butter auf beiden Seiten braten. Bratensatz hinzufügen, die Bananen mehrere Male damit begießen, dann auf der Fleischplatte anrichten.

Garzeit: 60-70 Minuten, E-Herd: 250-275°C, Gas: Stufe 6-7