

# Huhn in der Folie

---



Portionen: 3  
Vorbereitungszeit: 10 min.  
Garzeit: 30 min.  
Gesamtzeit: 40 min.

## Zutaten

---

- \* 1 bratfertiges Huhn, ca. 1,2-1,5 kg
- \* Salz
- \* Gewürze nach Geschmack
- \* 1 Stk. Bratfolie, 40-50 cm
- \* 1 Sträußchen Petersilie

## Zubereitung

---

Huhn innen und außen gut würzen – Petersilien – stäubchen in Bauch legen – in Folie geben – Enden gut verschließen – bei 200 °C ca. 1 Std. braten.

### Garnitur

1/2 kg rohe Kartoffeln in 1cm große Würfel scheiden – 1 große Zwiebel grob würfeln – 10 dag Frühstückspeck in kleine Streifen scheiden – 15 dag Champignons teilen – 1 kl. Pkg. tiefgekühlte Erbsen – 1 TL gehackter Petersilie – Salz und Pfeffer. Alles miteinander gut vermischen und ebenfalls in Folie gewickelt ca 3/4 Std. mitgaren lassen.

### Sauce

Saft mit Huhn aus der Folie geben – mit etwas Butter und Mehl binden – 2-3 EL Obers dazugeben – aufkochen lassen – etwas Hühnersuppe und 1/2 Glas Sherry begeben – Sauce durch feines Sieb seihen und mitservieren.