



Wies´n Hendl mit Rettichsalat

1 WIESENHOF Wies´n Hendl oder
Ganzes Hähnchen
1 weißer Rettich
1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie
150 g Schmand
1 EL Öl
3 EL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Schritt 1

Hähnchen (bei Bedarf nach Wunsch würzen und einreiben) im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 160 °C) ca. 60 Minuten braten.

Schritt 2

Rettich putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Schritt 3

Schmand, Öl und Zitronensaft verrühren. Rettich, Radieschen, Petersilie und die Soße vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wies'n Hendl mit Rettichsalat servieren.

Schritt 4

Tipp: Am besten zerlegen Sie das Hendl mit Geflügelscheren. Einmal längs an der Brustseite und noch einmal quer schneiden.