

## Goldbroiler mit Rotkohl und Salzkartoffeln



Der Goldbroiler ist nicht nur sehr lecker, sondern war auch Namensgeber für die "HO-Gaststätte Goldbroiler". Die ersten Goldbroilerbars wurden 1967 in Berlin eröffnet. 1970 folgt in Erfurt mit der "HO-Gaststätte Goldbroiler" das erste Restaurant seiner Art.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

<p>1 <u>Goldbroiler</u> (auch bezeichnet als Masthuhn, junges Hähnchen, Brathähnchen, ca. 1,5 kg)</p>	<p>den Bürzel abschneiden, den Broiler nun waschen und mit Küchenrolle trocknen.</p>
<hr/>	
<p>Pflanzenöl Broilergewürz (Salz, Paprika, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zucker - &gt; z.B. Ostmann Brathähnchen Gewürzsalz)</p>	<p>aus den Gewürzen und dem Speiseöl eine Marinade zubereiten und den Goldbroiler innen und außen einstreichen.</p>
<hr/>	
<p>1 Wurzelwerk 1 Zwiebel Butter Honig</p>	<p>putzen und klein schneiden, ein Bett auf einem Backblech vorbereiten und den Goldbroiler darauflegen. Für 30 min in den auf 170 Grad Celsius aufgewärmten Backofen, mittlere Schiene und Umluft schieben. Jetzt den Goldbroiler drehen und 20 min weiter im Ofen garen. Mit etwas Butter und Honig bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen garen. Den Goldbroiler in 4 Teile zerteilen und für 10 weitere min im Ofen belassen, Temperatur unverändert.</p>
<hr/>	



2 EL Butter  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer

in einem Topf zu einer Mehlschwitze verarbeiten. Bratensatz in den Topf geben und abschmecken. Gegebenenfalls mit Wasser und etwas Sahne auffüllen und würzen.

---

500 g Rotkohl  
2 Lorbeerblätter  
4 Nelken  
1 EL Salz  
1 TL Pfeffer

in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und ca. 45 min kochen. Das Wasser abgießen, Lorbeerblätter und Nelken möglichst entfernen.

---

ein Stück fetten Speck

in einer Pfanne auslassen und das Fett des ausgelassenen Speckes zum Rotkohl geben, kräftig umrühren.

---

500 g Kartoffeln  
1 TL Salz

schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.

---