

Brathähnchen mit Kräutern und Zitronen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Ganze Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Hähnchen (Stück)
- » 4 Zitrone(n)
- » 2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zweige Thymian
- » 250ml Geflügelfond
- » 1 EL Honig
- » 1 EL Sherry fino

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Brathähnchen abbrausen und trockentupfen. Früchte waschen, Schale von einer Zitrone abreiben. Die Hälfte der Schale, 1EL Öl, Salz, Pfeffer mischen und das Hähnchen damit einreiben. Die Zitrone in Stücke schneiden und mit dem abgebrausten Thymian in die Bauchhöhle stecken.

2. Die Hähnchenschenkel mit Küchengarn zusammenbinden und die Flügel auf dem Rücken verschränken.

3. Hähnchen mit Schenkeln nach oben in eine Form legen. Zwei Zitronen in Scheiben teilen und dazugeben. Fond angießen. Das Geflügel ca. 50min im Ofen braten und dabei gelegentlich mit Bratenfond begießen.

4. Hähnchen aus dem Ofen nehmen. Honig, Sherry, übrige Zitronenschale und 1EL Öl verrühren. Hähnchen damit bepinseln und mit der Brustseite nach oben bei 230°C in ca. 5min knusprig braten. Das Geflügel mit der übrigen Zitrone in Spalten und mit Thymian auf einer Platte anrichten.

Nährwerte: 1000kcal/E69g/F72g/KH13g pro Portion

angelegt am: 20.08.2004

Rezept-Nr: 1222

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke