



Knuspriges Zitronenhähnchen

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

Garzeit: ca. 70 Minuten

Für 1 Hähnchen:

½ Bd. Zitronenmelisse
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Schnittlauch
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1,2 kg Hähnchen, küchenfertig
40 g Butter
2 Bio-Zitronen
1 Knoblauchknolle
200 g kleine Bundmöhren
300 g LaRatte-Kartoffeln
1 rote Zwiebel
5 Stiele Thymian

Utensilien: Brett, Messer, Schüsseln, Zahnstocher, Küchengarn, Miele Backofen, ofenfeste Form

Zubereitung:

- 1 Zitronenmelisse, Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter und 3 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchen von innen und außen abspülen und trocken tupfen. ⅔ der Kräutermischung und Butter unter die Brusthaut des Hähnchens schieben. Anschließend Hähnchen mit restlicher Kräutermischung einreiben.
- 2 Zitronen heiß abspülen und trocken tupfen. 1 Zitrone mit einem Messer mehrmals einstechen. Knoblauchknolle halbieren und 1 Hälfte mit der eingestochenen Zitrone in das Hähnchen legen. Öffnung mit Zahnstochern zustechen und mit Küchengarn fixieren, dabei auch die Schenkel zusammenbinden. Backofen einstellen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Heißluft plus: 175 °C). Hähnchen in eine ofenfeste Form legen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen.
- 3 In der Zwischenzeit Möhren gründlich waschen, trocken tupfen und putzen, dabei ca. 2 cm Grün stehen lassen. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und halbieren. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Restliche Zitrone ebenfalls in Spalten schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Vorbereitete Zutaten, restliche Knoblauchhälfte und restliches Olivenöl vermengen. Mit Salz würzen. Nach ca. 30 Minuten Garzeit das Gemüse mit zum Hähnchen in den Ofen geben. Alles bei gleichbleibender Temperatur ca. 40 Minuten weitergaren. Knuspriges Hähnchen mit Gemüse servieren.

Tipp: Butter unter der Brusthaut lässt die Hähnchenbrust schön saftig werden.

Einstellung:

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 70 Minuten

oder

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 175 °C
Garzeit: 70 Minuten