
Zitronen-Knoblauch Hähnchen

Zartes Hähnchen mit Gemüse auf dem Backblech

von Chris Force Food Show



Wie bei Oma

© Bild & Rezeptidee von Chris Force Food Show - Fudii.online

Vorbereitung: 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** 100 Min. | **Gesamt:** 130 Min.

Zutaten:

1 Hähnchen, ganzes
Kartoffeln
2 Zwiebel
2 Zehe(n) Knoblauch
0.5 BIO Zitrone(n)
2 Paprikaschote(n)
etwas Öl
Salz und Pfeffer
5 Zweig(e) Thymian
1 Zweig(e) Rosmarin
Brathähnchengewürz (optional)

Für die Marinade:

3 EL Öl
etwas Rosmarin
1 geh. TL Trüffelhonig
2 TL Brathähnchengewürz
1 Zehe(n) Knoblauch

Für die Hähnchenfüllung:

1 Zwiebel
1 BIO Zitrone(n)
frische Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Für das **Zitronen-Knoblauch Hähnchen** zuerst die Kartoffeln und die halbe Zitrone vierteln. Zwiebel schälen und ebenfalls vierteln. Knoblauchzehen andrücken. Strunk der Paprikaschoten entfernen und in Streifen schneiden.

Alle geschnittenen Beilagen auf ein Backblech geben.

Mit Salz, Pfeffer und Brathähnchengewürz würzen und mit etwas Öl beträufeln. Frischen Thymian und Rosmarin dazu geben.

Danach ordentlich vermischen damit alle Zutaten mit den Gewürzen und dem Öl bedeckt sind.

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Wer mag, kann die Zesten der übriggebliebenen Zitronenschale auch noch untermischen.

Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchen mit der Zwiebel, Bio Zitrone und den frischen Kräutern füllen. Eventuell die Füllung zuvor in der Marinade wenden. Danach wird das Hähnchen aussen mit der restlichen Marinade eingerieben und in die Mitte des Backblechs gesetzt.

Hat euer Backofen keine Dampfgar-Funktion, dann stellt einfach eine hitzebeständige Form mit Wasser und eventuell Kräuter mit in den Backofen und gart das Hähnchen für etwa 1 Stunde 40 Minuten bis es goldbraun ist. Zwischendurch den entstandenen Saft auf das Hähnchen geben, damit es saftig bleibt. Buon Appetit!