Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Sommerliches Zitronen Huhn

Hauptspeise Geflügelgerichte Italienisch Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Backofen auf 200 °C vorheizen. Huhn waschen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Zitronen gründlich waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen und, bis auf einen Stiel, gemeinsam mit 5 Zitronenscheiben in die Bauchhöhle des Huhns geben. Bauchöffnung zustecken, Keulen und Flügel mit Küchengarn zusammenbinden. Huhn mit der Brustseite nach oben in eine Ofenform setzen und mit Butterflöckchen belegen. Knoblauchzehen mit dem Handballen leicht zerdrücken. Zitronenscheiben und Knoblauchzehen rund ums Huhn verteilen. 1/4 Liter Suppe zugießen, abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunden braten.
Honig und Chili verrühren. Restliche Suppe über das Huhn gießen mit Chili-Honig dick einstreichen. Nadeln vom restlichen Rosmarin zupfen und zum Huhn geben, ca. 30 Minuten weiter braten. Mit der Gabel in die dickste Stelle an der Keule einstechen. Tritt daraufhin klarer Fleischsaft heraus, dann ist das Brathähnchen fertig. 10 Minuten ruhen lassen.
Fertiges Huhn in Teile schneiden und mit dem Saft anrichten.

Zutaten

- 1 küchenfertiges Huhn (ca. 1,2 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2 unbehandelte Zitronen
- 5 Stiele Rosmarin
- 20 g Butter
- 8 Knoblauchzehen
- 1/2 l Hühnersuppe
- 3 EL Honig
- 1/2 TL Chilipulver
- Küchengarn