Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Zitronen-Thymian-Hendl

Hauptspeise Frühling Geflügelgerichte Schnelle Küche Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Hendl waschen und trocken tupfen. Eine Zitrone halbieren, die Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Wein und Zitronenscheiben, etwas Olivenöl, die Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer vermengen. Das Hendl damit füllen und Beine zusammenbinden.
Den Zitronensaft mit Honig, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Hendl damit einpinseln. In eine Bratenform mit etwas Öl geben. Restliche Zitronen und Limette vierteln, Knoblauchknollen halbieren und dazugeben. Den restlichen Thymian darauflegen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 1 Stunde braten. Während des Bratens, das Brathuhn von Zeit zu Zeit mit dem eigenen Bratensaft übergießen. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Anschließend das Hendl aus dem Rohr nehmen und mit einer Geflügelschere zerteilen. Die Hendlteile auf Teller anrichten und mit Beilagen und Saft servieren.

ZUTATEN

- 1 ganzes Huhn
- Olivenöl
- 1 Bund frischer Thymian
- 4 unbehandelte Zitronen
- 1/8 l Weißwein
- 1 unbehandelte Limette
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 frische Knoblauchknollen