

Zitronenhähnchen aus dem Ofenmeister

Zutaten

1 großes Bio Hähnchen 1,6kg
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Bio Zitronen
Ein kleines Sträußchen frischer Thymian
300g Kartoffeln
Salz, Pfeffer



Zum Bestreichen des Hähnchens

3 - 4 EL Rapsöl
Saft von einer halben Zitrone
1 gehäuften TL Salz
2 TL Paprika edelsüß
Etwas Paprika scharf und Pfeffer

So funktioniert es!

Das Hähnchen, waschen und gut trocknen.

1 - 2 Zitronen (je nach Größe) und eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe, in grobe Würfel schneiden
Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mit 3 – 4 Stängel frischen Thymian in das Hähnchen füllen und die Öffnung verschließen.

Die fruchtige Marinade

Alle Zutaten für die Marinade mischen und das Hähnchen von allen Seiten damit einstreichen.
So liegen lassen.

Kartoffeln als Beilage.

5 – 6 Kartoffeln, ungeschält, gewaschen, vierteln

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe grob geschnitten, mit den Kartoffeln in den Ofenmeister geben.
Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

2 - 3 Stängel Thymian dazu geben und mischen.

Backofen auf 230C Umluft vorheizen!

Das Hähnchen, noch mal mit der Marinade einstreichen und auf die Kartoffel in den Ofenmeister legen.
Deckeltest machen. Das Hähnchen sollte nicht am Deckel anliegen.

In dem Fall die Kartoffeln etwas zur Seite schieben, dass das Hähnchen etwas tiefer liegt.

Mit Deckel für ca. 50 Minuten backen

Deckel nach dieser Zeit abnehmen und die Temperatur auf 240C erhöhen

Mit Blickkontakt knusprig braun backen, das dauert ca. 10 Minuten

Guten Appetit!