



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

WÜRZIGES BRATHÄHNCHEN MIT EINGELEGTE ZITRONEN



HAUPTZUTAT

Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- 1 Freiland oder Bio-Hähnchen (1,5 kg)
- 75 g weiche, gesalzene Butter
- 1 EL Rosen-Harissa
- 1 kleine, eingelegte Zitrone, fein gehackt
- Saft und Schale einer Zitrone

Zum Servieren:

- Frische Mayonnaise und Röstkartoffeln (optional)

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 190°C Umluft/Gas Stufe 6 vorheizen.
- 2) Butter, Harissa, eingelegte Zitrone und Zitronenschale in eine Schüssel geben und gut zu einer Masse verrühren
- 3) Mit Pfeffer abschmecken.
- 4) Die Haut der Hühnerbrust lösen und mit einem Küchenmesser vorsichtig $\frac{3}{4}$ der Buttermischung unter die Haut streichen (dabei darauf achten, dass die Haut nicht einreißt).
- 5) Die restliche Butter auf der Oberfläche des Hähnchens verteilen, so dass die Keulen gut bedeckt sind.
- 6) Das Hähnchen in die Aluminium-Antihaft Sautépfanne mit 2 Ausgießern 24 cm geben und den Zitronensaft darüber gießen.
- 7) Setzen Sie den Deckel auf die Pfanne und stellen sie sie für 40 Minuten in den Ofen.
- 8) Nehmen Sie den Deckel ab und übergießen das Hähnchen.
- 9) Ohne Deckel wieder in den Ofen stellen und weitere 20 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist und der Bratensaft herausläuft
- 10) 10 Minuten in der Pfanne ruhen lassen, dann anschneiden und mit frischer Mayonnaise und Bratkartoffeln servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com