



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## MEDITERRANES BRATHÄHNCHEN MIT BOHNEN UND OLIVEN



### HAUPTZUTAT

Huhn

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

2

### ZUTATEN

- Olivenöl
- 1 Knolle Knoblauch, der Breite nach halbiert
- 3 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 250 ml Hühnerbrühe
- 1 TL Zucker
- 140 g grüne Oliven, entkernt
- 1 Zitrone, Zesten abgerieben und halbiert
- 400 g Cannellini-Bohnen aus der Dose, abgegossen
- 160 g Artischocken in Salzlake
- 1 ganzes Huhn aus Freilandhaltung
- 1 Zitrone, Zesten abgerieben und halbiert
- 100 g Butter
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- 2) Für die Sauce die etwas Olivenöl in einer Le Creuset Signature Brat- und Servierpfanne erhitzen und den Knoblauch mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten.
- 3) Die Kräuter hinzufügen und ihr Aroma entfalten lassen.
- 4) Beide Tomatendosen und die Brühe hinzugeben und die Hitze reduzieren, so dass alles leicht köchelt.
- 5) 20 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6) 1 Teelöffel Zucker hinzugeben, um die Säure zu mildern.
- 7) Den Herd ausschalten und die Zitronenschale und die Oliven hinzufügen.
- 8) Abkühlen lassen.
- 9) Zur Vorbereitung des Huhns den Bauch mit den abgeriebenen Zitronenhälfte füllen.
- 10) Die Haut über der Brust des Hähnchens vorsichtig anheben und die Butter darunter schieben.
- 11) Die Haut schließen und großzügig mit Salz würzen - so wird die Haut knusprig und die Hähnchenbrust saftig.
- 12) Sobald die Sauce abgekühlt ist, das Hähnchen in die Sauce geben und 1 Stunde lang oder bis das Fleisch gar ist im Ofen braten.
- 13) Nach 70 Minuten Garzeit die Cannellini-Bohnen und Artischocken zur Sauce geben und 20 Minuten lang mitbraten.
- 14) Aus dem Ofen nehmen, schneiden und heiß in der Sauce mit knusprigem Brot servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset; [www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)