
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Das Rezept war nicht nur deshalb ein Knüller, weil wir diesmal Hähnchen von Herrn Rettig vom Zwingenberger Markt verwendet haben. Das ist geschmacklich eine andere Liga als ein Hähnchen vom Supermarkt!

Zutaten:

- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Brathähnchen (etwa 1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 800 Gramm Kartoffeln (festkochend)
- 1 ½ Zitronen (Bio)
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Oliven (schwarz)

Rezept: Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Knoblauchzehen abziehen. Das Hähnchen von innen und außen abspülen, trocken tupfen und ebenfalls von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Hähnchen mit den ganzen Knoblauchzehen und gut der Hälfte der Kräuterzweige füllen und mit Küchengarn zusammenbinden. Mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Kartoffeln schälen, abspülen und vierteln. Kartoffeln ebenfalls in den Bräter geben, salzen und pfeffern. Die restlichen Kräuter zugeben.

Zitronen heiß abspülen und trocken reiben. Die halbe Zitrone in Scheiben schneiden und in den Bräter legen, die andere Zitrone auspressen. Alles mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

1/4 l kochendes Wasser in den Bräter gießen und alles 30 Minuten im Backofen braten.

Den Bräter herausnehmen und den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 herunterschalten.

Das Hähnchen wenden, die Oliven mit in den Bräter geben und wieder in den Ofen schieben. Etwa 1 Stunde weiterbraten, bis das Huhn und die Kartoffeln goldbraun sind. Falls die Flüssigkeit im Bräter verdampft ist, eventuell noch etwas heißes Wasser dazugießen.