

Orangen-Zitronen-Huhn

1 Std 10 Min



Zutaten für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | Fleischhahn | 1 |
| <input type="checkbox"/> | Zitrone unbehandelt | 1 |
| <input type="checkbox"/> | Orange unbehandelt | 1 |
| <input type="checkbox"/> | flüssige Butter | 100 gr. |
| <input type="checkbox"/> | Salz, Pfeffer, Rosmarien, 2 Knoblauchzehen, 2 Scheiben Ingwer | |

Zubereitung

1. Fleischhahn von innen und außen salzen und pfeffern.
2. Zitrone und Orange in Stücke schneiden (mit Schale). Huhn damit befüllen, Zweig Rosmarien, die Knoblauchzehen und den Ingwer auch ins Huhn füllen.
3. Im Ofen bei 150°C auf jeder Seite 30 min. braten, immer wieder mit der flüssigen Butter bestreichen. Sollte das Huhn noch nicht knusprig genug sein, nochmal 5 - 10 min bei 180° kurz braten.
4. Immer wieder bin ich angetan von dem wunderbaren Duft, wenn das Huhn aufgeschnitten wird und wie herrlich das Hühnerfleisch nach den Kräutern und Zitrone und Orange schmeckt. Dieses Rezept habe ich mal bei einer Fernsehsendung von Schuhbeck mitgeschrieben, er ist halt mein Lieblingskoch. Als Beilage reicht eigentlich etwas Weißbrot und ein knackiger Salat.