

## Hähnchen auf Gemüsebett



### Zutaten:

- 1 Hähnchen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Rosmarin
- 60 g Butter
- Saft der Zitrone
- 2 EL Honig
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Thymian
- 400 g Möhren
- 400 g Kohlrabi

### Zubereitung:

Hähnchen innen salzen und pfeffern. Rosmarinzwig in den Bauch des Hähnchens geben. Butter mit Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian verrühren und die Geflügelhaut damit bestreichen.

Backofen auf 200°C (Gas Stufe 3-4) vorheizen. Hähnchen mit der Brust nach unten in den Bräter legen und ca. 30 Minuten braten, danach wenden und weitere 30 Minuten braten, zwischendurch mehrmals mit der Buttermischung bestreichen. Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden, Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke teilen. In Salzwasser etwa 15 Minuten bissfest garen. Das Geflügel aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Gemüse einige Minuten im Bratenfond schmoren, dann mit dem Hähnchen auf einer großen Platte anrichten.

Dazu schmecken Kartoffeln oder Reis.