

Zitronenhähnchen – ein Klassiker –



Zutaten:

- 1 Hähnchen
- 2 Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 20g Butter

Zubereitung:

Hähnchen waschen, trockentupfen, außen mit Salz und Butter, innen mit zerdrückter Knoblauchzehe, Pfeffer und Salz einreiben.

Die Zitronen mit der Hand rollen, damit sie weich werden. Mehrfach mit der Gabel einstechen, damit der Zitronensaft während des Garens austreten kann. Die Zitronen in das Brathähnchen stecken und die Öffnung gut verschließen.

Im Backofen bei ca. 180C zunächst auf dem Bauch eine gute halbe Stunde braten, dann umdrehen; während des Bratens kann das Hähnchen immer wieder mit Bratensaft begossen oder mit Butter bepinselt werden.

Das Zitronenhähnchen ist fertig, wenn sich die Keulen leicht aus dem Gelenkdrehen lassen.

Die Gesamtbratzeit ermitteln Sie mit folgender Faustregel: Pro kg Fleisch ca. eine Stunde Bratzeit.