Rezept

Brathähnchen mit Zitronenfüllung

Ein Rezept von Brathähnchen mit Zitronenfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Brathähnchen (etwa 1,4 kg)
- Pfeffer aus der Mühle
- **1** große unbehandelte Zitrone
- Salz
- **3 EL** Olivenöl
- 2-3 frische Thymianzweige (oder 1 Zweig frischer Rosmarin)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen mit kaltem Wasser abspülen, mit einem Küchentuch abtrocknen. Erstmal nur innen salzen und pfeffern. Den Backofen auf 225 Grad (auch den Umluftherd schon jetzt: 200 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Öl auspinseln.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Mit einer Gabel von oben bis unten und rundum mehrmals einstechen (damit später der Saft rauskommen kann und das Hähnchen von innen frisch und würzig macht). Die Zitrone in die Bauchhöhle des Hähnchens stopfen, die Kräuterzweige mit reinlegen und die Beine über Kreuz legen und zusammenbinden. Hähnchen jetzt auch außen salzen und pfeffern, mit dem übrigen Olivenöl rundrum einreiben.

3. Das gefüllte Hähnchen in Seitenlage in die Form legen, in den Backofen schieben und auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten braten. Dann auf die andere Seite drehen, nochmal 20 Minuten braten. Sobald sich Bratfett in der Form sammelt, immer mal wieder mit einem Löffel abschöpfen und über das Hähnchen gießen. Zum Schluß auch noch auf den Rücken drehen (Brust nach oben), 25 Minuten weiterbraten und weiterbegießen. Jetzt mit einem Spießchen in den Schenkel stechen – wenn noch rötlicher Saft ausläuft, unbedingt weiterbraten. Ist der Saft klar, raus damit und heiß auf den Tisch!