

Rezept

Brathuhn mit Orange

Ein Rezept von Brathuhn mit Orange, am 26.04.2024

Zutaten

1 großes Hähnchen (etwa 1,4 kg)	1 Bio-Orange
4 Knoblauchzehen	4 Zweige Rosmarin
1 getrocknete Chilischote	1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl	Salz
4 Stangen Lauch (etwa 800 g)	1/8 l trockener Weißwein, Hühner- oder Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen innen und außen gut waschen und trockentupfen. Die Orange heiß waschen, die Schale fein abreiben. Den Rest der Schale so abschneiden, dass auch die weiße Haut darunter entfernt wird. Orangenfleisch würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Den Rosmarin abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Chilischote andrücken.
2. Chili mit Orangenschale und -würfeln, Knoblauch, der Hälfte des Rosmarins, Zitronensaft und 2 EL Olivenöl mischen, salzen. Das Hähnchen innen und außen mit Salz einreiben, Orangenmischung in den Hähnchenbauch löffeln.
3. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad). Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit restlichem Öl und Rosmarin sowie Wein oder Brühe in einem Bräter mischen, salzen.
4. Das Huhn mit einer Seite (also nicht auf Brust oder Rücken) auf den Lauch legen. Im Ofen (Mitte) 20 Minuten braten, dann auf die andere Seite drehen und noch mal 20 Minuten braten. Jetzt auf den Rücken legen und weitere 25 Minuten braten. Garprobe machen: mit einer Nadel in die dickste Stelle der Keule stechen. Wenn klarer Saft ausläuft, ist das Huhn fertig. Ist er rötlich, noch 5-10 Minuten braten.
5. Das Huhn aus dem Ofen nehmen und mit dem Messer und der Geflügelschere in 8-12 Teile schneiden. Die Füllung mit dem Lauchgemüse im Bräter mischen, abschmecken und mit dem Huhn essen. Dazu gibt's Fladenbrot.