

Rezept

Brathuhn mit Orange und Koriander

Ein Rezept von Brathuhn mit Orange und Koriander, am 24.09.2023

Zutaten

1 Bio-Orange	1 TL Koriandersamen
1 EL Butter	1 EL Öl
1 Poularde (ca. 1,4 kg)	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, eine Orangenhälfte auspressen. Die Koriandersamen in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis sie würzig duften. Dann im Mörser so fein wie möglich zerstoßen.
2. Die Butter zerlassen, mit Öl, Koriander, Orangenschale und 1 EL Orangensaft verrühren. Das Hähnchen innen und außen kalt abspülen und gut trocken tupfen. Innen salzen und pfeffern, außen mit der gewürzten Butter bepinseln und ebenfalls mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Das Huhn seitlich auf einen Rost und diesen über eine Fettpfanne legen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) etwa 20 Min. braten. Dann das Huhn auf die andere Seite drehen und nochmals 20 Min. braten. Zum Schluss auf den Rücken (die schmalere Seite) drehen und in 20-25 Min. fertig braten. Die Garprobe machen, das Brathähnchen in Stücke teilen und heiß servieren.