

Rezept

Hähnchen mit Artischocken

Ein Rezept von Hähnchen mit Artischocken, am 18.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 küchenfertiges Brathähnchen (ca. 1,2 kg) | 2 Bio-Zitronen |
| Salz | Pfeffer |
| 4 EL Olivenöl | 8 kleine Artischocken |
| 2 rote Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 4 Zweige Rosmarin | 1/8 l trockener Weißwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen kalt abspülen, trocken tupfen und in 8-10 Stücke schneiden. 1 Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden. Beide Zitronen auspressen. Die Hälfte des Saftes mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Öl mischen und über die Hühnerstücke gießen. Etwa 1 Std. ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Artischocken waschen und putzen: die äußeren Blätter großzügig entfernen, den Stiel abschneiden, die Artischockenspitzen abschneiden, die Artischocken dann der Länge nach vierteln. Kontrollieren, ob im Inneren Heu ist. Falls ja, das Heu herauslösen. Die Artischocken auf ein Backblech legen und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen. Diese Zutaten auf den Artischocken verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben darauf verteilen, den Wein angießen.
4. Das Blech in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben und das Hähnchen 45-50 Min. backen. Dazu schmecken gebratene Kartoffeln oder einfach nur Brot.