

Rezept

Mexikanisches Hähnchen

Ein Rezept von Mexikanisches Hähnchen, am 25.04.2024

Zutaten

abgeriebene Schale und Saft von ½ Limette	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Cayennepfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,3 kg)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Limettenschale und -saft, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Muskat und ½ TL Salz verrühren. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Öl unterrühren.

2. Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Innen mit Salz würzen, außen mit der Gewürzpaste einstreichen. Mit der Brust nach oben in den Römertopf legen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 90 Min. braten. Nach 75 Min. Deckel abnehmen, das Huhn mit Bratenfond beschöpfen und offen fertig braten. Dazu schmecken Reis und Paprika-Maisgemüse.