

Rezept

# Salbei-Zitronenhähnchen

Ein Rezept von Salbei-Zitronenhähnchen, am 28.06.2026

## Zutaten

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>1</b> Brathähnchen (ca. ,6 kg)     | <b>5 EL</b> Olivenöl                 |
| Salz                                  | Pfeffer                              |
| <b>800 g</b> kleine (neue) Kartoffeln | <b>3</b> Bio-Zitronen                |
| <b>4-8</b> Knoblauchzehen             | <b>1/2 Bund</b> Salbei oder Rosmarin |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Das Hähnchen in 8 gleich große Stücke zerteilen, dafür zuerst das Rückgrat des Hähnchens mit zwei Schnitten rechts und links vom Rückgrat herausschneiden. Am einfachsten geht das mit einer Geflügelschere oder einem großen, sehr scharfen Messer. Den Knochen entsorgen.

---

3. Anschließend das Hähnchen auf den Rücken drehen und entlang des Brustbeins halbieren. Nun noch die Hähnchenhälften zwischen Brust und Keule durchtrennen. Das ist ganz unkompliziert, denn die beiden Teile hängen praktisch nur mit der Haut zusammen.

---

4. Alle Stücke jetzt einmal halbieren. Dabei bei den Keulen versuchen, das Gelenk zu treffen und die Flügel im Ellenbogengelenk abschneiden. Die Bruststücke mit etwas Druck durchschneiden, denn es müssen auch ein paar dünne Knochen durchtrennt werden.

---

5. In die unterste Schiene des Backofens ein tiefes Backblech schieben und den Ofen auf 220° vorheizen. Wer möchte, legt das Blech mit Backpapier aus, dann ist es später leichter zu reinigen. Die Hähnchenteile in eine Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut durchmischen. Die Hähnchenstücke mit der Hautseite nach unten auf dem Blech verteilen und 25 Min. braten.

---

6. Die Kartoffeln so gründlich waschen, dass man später die Schale mitessen kann – am besten währenddessen mit einer Gemüsebürste abbürsten. Kartoffeln längs halbieren, größere Exemplare in fingerdicke Spalten schneiden.

---

7. Die Zitronen heiß waschen und gut abtrocknen. 2 Zitronen ebenfalls in fingerdicke Spalten schneiden, die dritte Zitrone auspressen. Ungeschälte Knoblauchzehen mit der breiten Seite eines großen Messers leicht anquetschen. Salbei oder Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Stängel mit der Küchenschere in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter in einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl, Kartoffeln, den Zitronen und dem Knoblauch mischen. Dabei Zitronenspalten leicht drücken, sodass schon etwas Zitronensaft austritt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Die Zitronen-Kräuter-Kartoffeln um die Hähnchenstücke herum verteilen, dabei die Hähnchenstücke wenden und die Hautseite nach oben drehen. Alles weitere 20-25 Min. braten, bis das Hähnchen und die Kartoffeln gar sind.
- 
9. Die Hähnchenstücke und die Kartoffeln auf dem Blech mit dem Zitronensaft mischen, auf Tellern oder einer großen Platte anrichten und servieren.